



ME73MR

Микроволновая печь

Руководство пользователя и руководство по приготовлению пищи

удивительные возможности

Благодарим за приобретение данного устройства компании Samsung.

Примите к сведению, что гарантия Samsung НЕ распространяется на вызовы специалиста сервисного центра, осуществляемые с целью получить пояснения по работе изделия, исправить неправильную установку, выполнить нормальную очистку или техническое обслуживание.



Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.





ОГЛАВЛЕНИЕ

РУССКИЙ

меры предосторожности

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНСТРУКЦИИ

Вы приобрели микроволновую печь SAMSUNG. Инструкции по эксплуатации содержат полезные сведения о том, как пользоваться микроволновой печью.

- Меры предосторожности
- Подходящие принадлежности и посуда
- Полезные советы по приготовлению пищи
- Советы по приготовлению пищи

ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ И ЗНАЧКОВ



Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может стать причиной **серьезной травмы или смерти**.



Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению **незначительной травмы или повреждению имущества**.

	Предупреждение. Риск возгорания.		Предупреждение. Горячая поверхность.
	Предупреждение. Электричество.		Предупреждение. Взрывчатые вещества.
	НЕ делать.		НЕ прикасаться.
	НЕ разбирать.		Строго следуйте указаниям.
	Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки.		Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что устройство заземлено.
	Обратитесь в сервисный центр за помощью.		Примечание
	Важная информация.		



ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

Всегда соблюдайте приведенные ниже инструкции по безопасности.

Перед использованием печи ознакомьтесь со следующими инструкциями и соблюдайте их.

⚠ ПРЕДУПРЕЖЕНИЕ (только для функций микроволновой печи)

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печью нельзя пользоваться, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии электромагнитных СВЧ-волн, очень опасно. Любые работы по обслуживанию или ремонту печи, связанные со снятием корпуса, могут выполнять только квалифицированные специалисты.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.

Этот электроприбор предназначен для эксплуатации только в домашних условиях.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции, могут пользоваться печью с осторожностью и осознают опасность неправильного обращения с ней.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и самостоятельное техническое обслуживание не должно выполняться детьми младше 8 лет. Допускается выполнение очистки детьми более старшего возраста под присмотром родителей.

Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.

При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно воспламенение.



- Микроволновая печь предназначена для разогревания пищи и напитков. Сушка пищевых продуктов или одежды, а также подогрев грелок, домашних тапок, губок, влажных тканей и др. может привести к травме, возгоранию или пожару.
- При появлении дыма выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями следует соблюдать меры предосторожности.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Для предотвращения ожогов содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а перед употреблением необходимо проверить температуру.
- Яйца в скорлупе и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи.
- Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.
- Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных транспортных средствах.
- Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лицами, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия не контролируются или если они не проинструктированы относительно использования прибора лицом, отвечающим за безопасность.
- Следите, чтобы дети не играли с устройством.
- Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Жидкости или другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.



Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды.

Чтобы обеспечить удобный доступ к внутренней камере печи и области управления, печь необходимо установить в правильном положении на подходящей высоте.

Перед первым использованием печи поместите в нее емкость с водой и нагревайте в течение 10 минут.

Если при работе печи появляется странный звук, дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.

Печь следует установить таким образом, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.

Микроволновая печь предназначена только для автономной установки, ее нельзя размещать в шкафу

⚠ ПРЕДУПРЕЖЕНИЕ (только для функций микроволновой печи) - дополнительно

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Когда микроволновая печь работает в комбинированном режиме, дети должны использовать ее только под присмотром взрослых из-за высоких температур.

Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри микроволновой печи.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Внешние части прибора могут сильно нагреваться при его использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.

Не допускается использование паровых очистителей.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Собираясь заменить лампу, обязательно отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с прибором.

Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.



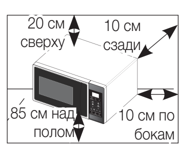
- Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.
- При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.
- При работе устройства дверца или наружная поверхность могут нагреваться.
- Держите устройство и кабель в недоступном для детей младше 8 лет месте.
- Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса B. Группа 2 включает в себя все устройства ISM (промышленность, наука, медицина), в которых генерируется и используется радиочастотная энергия в форме электромагнитного излучения для обработки материалов, EDM и оборудование для дуговой сварки. Оборудование класса B включает в себя устройства, предназначенные для работы в домашних условиях и использующие электрические сети низкого напряжения в жилых здания.

УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Установите печь на плоскую ровную поверхность на высоте 85 см от пола. Поверхность должна быть достаточно прочной, чтобы выдержать вес печи.

1. При установке печи следует обеспечить ее достаточную вентиляцию, оставив, по крайней мере, 10 см свободного пространства сзади и по бокам печи и 20 см сверху.



2. Извлеките из печи все упаковочные материалы.
3. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Проверьте, что роликовая подставка свободно вращается. (Только для моделей, оборудованных роликовой подставкой)
4. Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.

- Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом. В целях личной безопасности вставляйте кабель только в подходящую заземленную розетку переменного тока.
- Не устанавливайте микроволновую печь в жарких или влажных местах, например, рядом с обычной



кухонной плитой или батареей отопления. Необходимо принимать во внимание технические требования к источнику питания, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и кабель питания, прилагаемый к печи. Перед первым использованием микроволновой печи протрите влажной тканью внутренние компоненты печи и уплотнение дверцы.

ЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Во избежание скопления жира и частиц продуктов следует регулярно чистить следующие детали микроволновой печи.

- Внутренние и внешние поверхности
- Дверца и уплотнители дверцы
- Вращающийся поднос и роликовые подставки (Только для моделей с вращающимся подносом)

☛ **ВСЕГДА** поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и надежно закрывайте дверцу.

☛ Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.

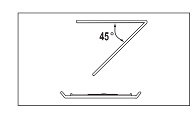
1. Для очистки внешних поверхностей используйте мягкую ткань и теплую мыльную воду. Промывайте и вытирайте насухо.
2. Удаляйте брызги и пятна с внутренних поверхностей печи с помощью мыльного раствора и ткани. Промывайте и вытирайте насухо.
3. Чтобы размягчить затвердевшие частицы продуктов и устранить запахи, поставьте на вращающийся поднос печи чашку с разбавленным лимонным соком и нагревайте ее в течение десяти минут, включив печь на полную мощность.
4. Тарелку можно мыть в посудомоечной машине по мере необходимости.

СЛЕДИТЕ, чтобы вода не попала в вентиляционные отверстия. **НИКОГДА** не используйте абразивные материалы и химические растворители. При очистке уплотнителей дверцы следите, чтобы частицы продуктов:

- не накапливались на них;
- не мешали правильно закрывать дверцу.

Выполняйте очистку внутренней камеры после каждого использования печи с помощью мягкого моющего средства. Перед этим дайте стенкам внутренней камеры печи остыть, чтобы избежать ожога.

При чистке верхней части внутренней камеры рекомендуется повернуть нагревательный элемент вниз под углом 45 °, а затем почистить.



РУССКИЙ



(Только для моделей с поворотным нагревателем)

ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

При установке микроволновой печи и ее обслуживании необходимо принять несколько простых мер предосторожности.
Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- Сломаны петли
- Износился уплотнитель
- Деформировался или погнулся корпус

Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей.

☛ **НЕ** снимайте наружный корпус печи. Если печь неисправна и требует ремонта, или если вы сомневаетесь в ее исправности, выполните следующие действия.

- Отключите ее от сетевой розетки
- Обратитесь в ближайший сервисный центр

Если необходимо поместить печь на временное хранение, выберите сухое не запыленное место. **Причина:** Пыль и влага могут оказать неблагоприятное воздействие на рабочие детали печи.

Данная микроволновая печь не предназначена для коммерческого использования.

Лампочку не следует заменять самостоятельно из соображений безопасности. Свяжитесь с ближайшим официальным офисом обслуживания клиентов Samsung, чтобы договориться о замене лампочки квалифицированным инженером.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ				
Любые модификации и ремонт электроприбора должны выполняться только квалифицированными специалистами.	✔	✔	✔	✔
Не нагревайте жидкости и другие продукты питания в герметично закрытых контейнерах в режиме СВЧ.	✔	✔	✔	✔
В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.	✔	✔	✔	✔
Не устанавливайте устройство рядом с источниками тепла, легковоспламеняющимися материалами, в помещениях с высоким уровнем влажности или пыли, в местах, где на него будет воздействовать прямой солнечный свет и вода, а также в зонах возможной утечки бытового газа и на неровной поверхности.	✔	✔	✔	✔
Устройству требуется правильное заземление в соответствии с местными или государственными правилами.	✔	✔	✔	✔
Регулярно протирайте сухой тряпкой вилку кабеля питания и точки контакта, чтобы удалить пыль и влагу.	✔	✔	✔	✔
Не тяните, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.	✔	✔	✔	✔
В случае утечки газа (пропана, сжиженного газа и пр.) немедленно проветрите помещение и не прикасайтесь к вилке кабеля питания.	✔	✔	✔	✔
Не прикасайтесь к вилке кабеля питания мокрыми руками.	✔	✔	✔	✔
Не отсоединяйте вилку кабеля питания, когда устройство включено.	✔	✔	✔	✔



Не вставляйте в устройство пальцы и посторонние предметы. Если внутрь устройства попала вода или другое постороннее вещество, отключите вилку кабеля питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✔	✔	✔	✔
Устройство не должно подвергаться излишнему физическому воздействию и ударам.	✔	✔	✔	✔
Не ставьте печь на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи	✔	✔		
Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки устройства.	✔	✔	✔	✔
Убедитесь, что напряжение, частота и сила тока в электрической сети соответствуют характеристикам устройства.	✔	✔		✔
Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте переходник с несколькими гнездами, удлинитель или электрический преобразователь.	✔	✔	✔	
Не вешайте кабель питания на металлические предметы, не вставляйте кабель питания между предметами и не прокладывайте его за печью.	✔	✔	✔	
Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, а также незакрепленную сетевую розетку. При повреждении вилки или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр.	✔	✔	✔	✔
Не наносите воду непосредственно на печь.	✔	✔		
Не ставьте никакие предметы на печь, внутрь и на дверцу печи.	✔	✔	✔	
Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.	✔	✔		
Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте особенно внимательны при нагревании блюд и напитков, содержащих спирт, так как пары спирта могу вступить в контакт с нагретыми деталями печи.	✔		✔	✔
Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу - они могут ушибиться или прищемить пальцы.	✔	✔	✔	✔

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому для предотвращения этой ситуации при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения этой ситуации ВСЕГДА выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы дать температуре возможность выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. При ожоге выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ. • Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут. • Наложите чистую сухую повязку. • Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов.	✔	✔	✔	✔
Не кладите поднос или полку в воду сразу после приготовления, это может привести к поломке или повреждению.				✔
Не используйте микроволновую печь для обжаривания во фритюре, поскольку температуру масла контролировать невозможно. Горячее масло может неожиданно выплеснуться через край посуды.	✔			✔

ВНИМАНИЕ

Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей. НЕ используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры, вилки и т.д. Освободите звенья скрученного провода от бумажной или пластиковой упаковки. Причина: может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.	✔		✔	✔
Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.	✔		✔	✔
При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить перегрев или порчу пищи.	✔		✔	✔





Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и держите кабель вдали от нагретых деталей и источников тепла.	✔	✔		
Сырые яйца и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи. Также нельзя разогревать герметично закрытые бутылки, банки, контейнеры, орехи в скорлупе, помидоры и т.д.			✔	✔
Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи. Печь может перегреться и автоматически отключиться. Ее можно будет включить, после того как она охладится.	✔		✔	
Обязательно пользуйтесь кухонными рукавицами при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.			✔	
Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Не открывайте дверцу в течение 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.			✔	
Во избежание ожогов горячим воздухом или паром при открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи.			✔	
Не включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет. Микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут в целях безопасности. При случайном включении печи рекомендуется поместить в нее стакан воды, чтобы поглотить СВЧ-волны.	✔			✔
При установке печи обеспечьте необходимо расстояние до стен, которое указано в руководстве (см. «Установка микроволновой печи»).	✔		✔	
Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.	✔	✔	✔	

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ЭЛЕКТРОМАГНИТНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ (ТОЛЬКО ДЛЯ ФУНКЦИЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ).

Несоблюдение описанных ниже мер предосторожности может привести к вредному воздействию электромагнитных волн.

(а) Ни при каких обстоятельствах не следует включать печь с открытой дверцей, ломать блокировочные фиксаторы или вставлять какие-либо предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.

(б) НЕ допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка чистящего средства на уплотняющих поверхностях. После использования печи очистите дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.

(в) НЕ пользуйтесь неисправной печью. Эксплуатация прибора возможна только после проведения ремонта квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия. Особенно важно обеспечить правильное закрытие дверцы печи и следить за исправностью следующих деталей:

(1) дверца (не должна быть погнута);

(2) петли дверцы (не должны быть сломаны или ослаблены);

(3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.

(г) Настройка или ремонт печи должны выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия.



Samsung будет взимать плату за замену аксессуара или устранение косметического дефекта в том случае, если такое повреждение устройства и/или утрата аксессуара возникли по вине покупателя. Предметы, на которые распространяется вышеуказанное условие:

(а) Дверца, ручка, внешняя панель или панель управления с заусенцами, царапинами или признаками физического повреждения.

(б) Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта или блок проводов.



- Используйте устройство только по назначению, следуя инструкциям в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не являются исчерпывающими. При установке, обслуживании и эксплуатации устройства необходимо руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным.
- Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в ближайший сервисный центр или воспользуйтесь поиском справочной информации на веб-сайте по адресу: www.samsung.com.
- Эта микроволновая печь предназначена для разогревания пищи. И подходит только для домашнего использования. Во избежание ожогов и возгорания не нагревайте ткани и пакеты, наполненные зернами. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования устройства.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.



ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ (ИСПОЛЬЗОВАННОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ И ЭЛЕКТРОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ)

(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

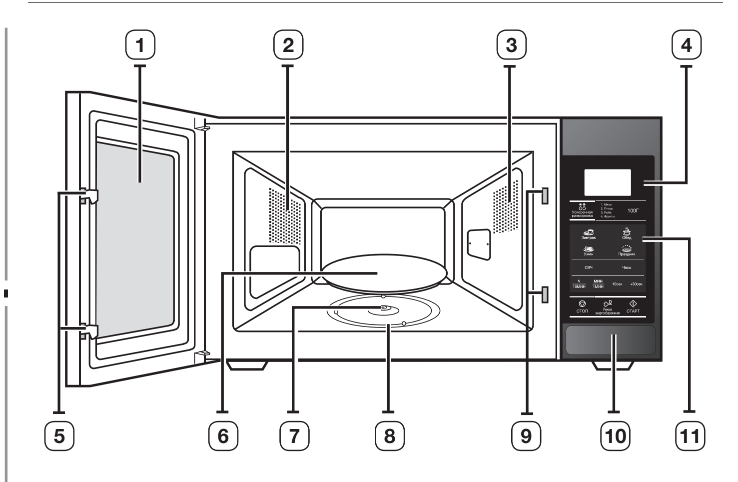
Наличие данного значка показывает, что изделие и его электронные аксессуары (например, зарядное устройство, гарнитура, кабель USB) по окончании их срока службы нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей при неконтролируемой утилизации, а также для обеспечения возможности переработки для повторного использования, утилизируйте изделие и его электронные аксессуары отдельно от прочих отходов.

Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохранного законодательства можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

Бизнес-пользователи должны обратиться к своему поставщику и ознакомиться с условиями договора купли-продажи. Запрещается утилизировать изделие и его электронные аксессуары вместе с другими производственными отходами.



ПЕЧЬ

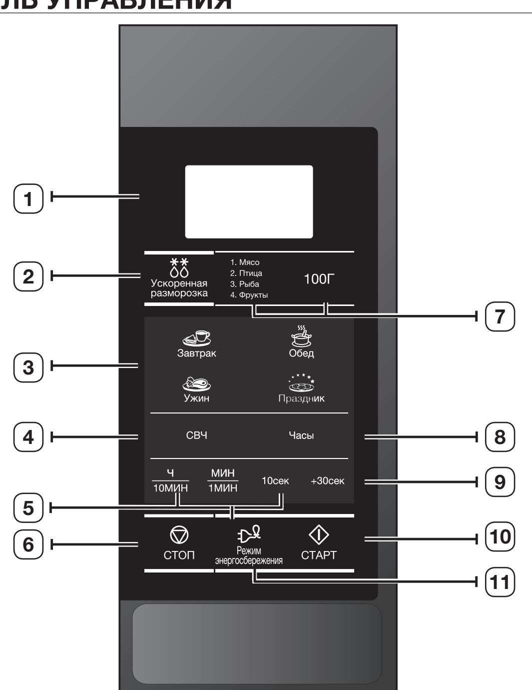


1. ДВЕРЦА
2. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ
3. ОСВЕЩЕНИЕ
4. ДИСПЛЕЙ
5. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ
6. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС
7. МУФТА
8. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА
9. ОТВЕРСТИЯ БЛОКИРУЮЩЕГО МЕХАНИЗМА
10. КНОПКА ОТКРЫТИЯ ДВЕРЦЫ
11. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ





ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



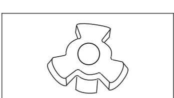
1. ДИСПЛЕЙ
2. КНОПКА АВТОМАТИЧЕСКОЙ УСКОРЕННОЙ РАЗМОРОЗКИ
3. КНОПКА АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗОГРЕВА/ПРИГОТОВЛЕНИЯ
4. КНОПКА РЕЖИМА МИКРОВОЛН
5. КНОПКИ РЕГУЛИРОВКИ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
6. КНОПКА РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ
7. КНОПКИ ВЫБОРА ВЕСА ПРОДУКТОВ
8. НАСТРОЙКА ЧАСОВ
9. КНОПКА +30 с
10. КНОПКА «СТАРТ»
11. КНОПКА ОСТАНОВКИ/ОТМЕНЫ

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

В зависимости от приобретенной модели в ее комплект входят принадлежности, которые можно использовать различными способами.

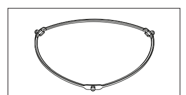
1. **Муфта**. Расположена на валу двигателя в основании печи.

   Назначение: муфта вращает поднос.



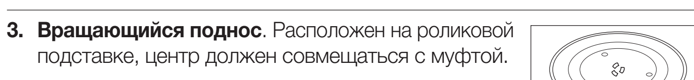
2. **Роликовая подставка**. Расположена в центре печи.

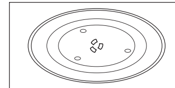
   Назначение: роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



3. **Вращающийся поднос**. Расположен на роликовой подставке, центр должен совмещаться с муфтой.

   Назначение: вращающийся поднос — это основная поверхность для приготовления пищи, легко снимается для очистки.





☛ **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ** микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.

ME73MR_BWT_DE68-04091B-04_RU.indd 12 2014-07-17 1:34:00



УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Микроволновая печь оснащена встроенными часами. Когда питание печи будет включено, на дисплее автоматически отобразится значение «12:00». Установите текущее время. Время можно отображать в 24-часовом или 12-часовом формате. Настраивать часы необходимо в следующих ситуациях:

- при установке микроволновой печи и первом подключении к сети;
- после сбоя питания.

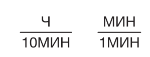
Не забывайте переводить часы на летнее или зимнее время.

1. Для отображения времени...

в 24-часовом формате.
в 12-часовом формате.
Нажмите кнопку **Часы** один или два раза.

Часы

2. Установите часы с помощью кнопки «Ч» и минуты с помощью кнопки «МИН».



3. После установки точного времени снова нажмите кнопку **Часы**, чтобы запустить часы.

<u>**В результате:**</u> текущее время будет отображаться на дисплее, когда микроволновая печь выключена.

Часы



ПРИГОТОВЛЕНИЕ И РАЗОГРЕВ ПРОДУКТОВ

Ниже описана процедура приготовления и разогрева продуктов.
ВСЕГДА проверяйте настройки перед тем, как оставить печь без присмотра.
Поместите продукты в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **СВЧ**.

<u>**В результате:**</u> на дисплее отобразится максимальный уровень мощности 800 Вт.
Нажимайте кнопку **СВЧ** до тех пор, пока не выберете нужный уровень мощности. См. таблицу уровней мощности на следующей странице.

СВЧ

2. Задайте время приготовления нажатием кнопок **10 мин**, **1 мин** и **10 с**.

Ч / 10МИН   МИН / 1МИН   10сек

3. Нажмите кнопку **Старт** (◇).

<u>**В результате:**</u> включится подсветка печи, поднос начнет вращаться.
Печь начнет приготовление, а после его завершения раздастся четырехкратный звуковой сигнал.

СТАРТ

Никогда не включайте пустую микроволновую печь.

РУССКИЙ





РУССКИЙ

УРОВНИ МОЩНОСТИ

Ниже приведены доступные уровни мощности.

Уровень мощности	Мощность
ВЫСОКИЙ	800 Вт
ВЫШЕ СРЕДНЕГО	600 Вт
СРЕДНИЙ	450 Вт
НИЖЕ СРЕДНЕГО	300 Вт
РАЗМОРОЗКА (⁂)	180 Вт
НИЗКИЙ	100 Вт

Если вы выбираете более высокий уровень мощности, время приготовления следует уменьшить.

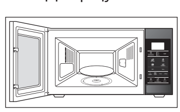
Чем ниже уровень мощности, тем больше должно быть время приготовления.

ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовление можно остановить в любое время, чтобы проверить состояние продуктов.

1. Чтобы временно остановить приготовление, откройте дверцу печи.

В результате: приготовление остановится. Чтобы возобновить приготовление, закройте дверцу и снова нажмите кнопку **Старт** (◇).



2. Чтобы полностью остановить приготовление, нажмите кнопку **Стоп** (▽).



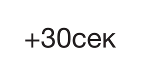
В результате: приготовление остановится. Чтобы сбросить настройки приготовления, снова нажмите кнопку **Стоп** (▽).

Любые настройки также можно сбросить перед началом готовки, нажав кнопку **Стоп** (▽).

РЕГУЛИРОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Время приготовления можно увеличивать нажатием кнопки **+30 с**.

1. Нажимайте кнопку **+30 с**, чтобы добавить 30 секунд ко времени приготовления.



2. Нажмите кнопку **Старт** (◇).



ВКЛЮЧЕНИЕ РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

Печь оснащена режимом энергосбережения. Он позволяет экономить электроэнергию, если печь не используется.

- Если печь не используется в течение 5 минут, она автоматически переходит в режим энергосбережения. При этом на дисплее печи не отображается никаких значений, и ее нельзя использовать.



- Чтобы выйти из режима энергосбережения, откройте дверцу. На дисплее печи отобразится значение «0». После этого печь можно снова использовать.
- Чтобы включить режим энергосбережения, нажмите соответствующую кнопку на панели управления печи.






ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РУССКИХ БЛЮД

При использовании функции Instant Reheat (Мгновенный разогрев) время приготовления устанавливается автоматически.
Можно настроить количество порций, нажав кнопку Instant Reheat (Мгновенный разогрев) соответствующее число раз.
Сначала поместите пищу на вращающийся поднос и закройте дверцу.

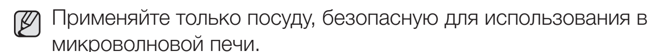
1. Нажмите кнопку **приготовления русских блюд** (Завтрак/Обед/Ужин/Праздник) соответствующее число раз.



2. Нажмите кнопку **Старт** (◇).



Результат: Нажмите кнопку **Старт** (◇) для начала приготовления. По окончании:
1) Печь выдаст четыре звуковых сигнала.
2) Сигнал, напоминающий об окончании приготовления, прозвучит 3 раза. (один раз каждую минуту)
3) Затем вновь отобразится текущее время.


Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.



МГНОВЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РУССКИХ БЛЮД/ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В следующей таблице представлены различные программы приготовления традиционных русских блюд с указанием количества продуктов, времени выдержки и соответствующих рекомендаций.

1. ЗАВТРАК

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	**Каша овсяная**	200 г	Овсяные хлопья «Геркулес» – 30 г Сахар – 5 г Соль – 0,5 г Кипящая вода – 150 мл Холодное молоко – 50 мл
	< Рекомендации >		
	Высыпьте хлопья в глубокую тарелку, добавьте сахар и соль. Добавьте кипящую воду и хорошо перемешайте. Накройте глубокой пластмассовой крышкой. Начните приготовление. После звукового сигнала выньте кашу из печи. Добавьте молоко и хорошо перемешайте. Накройте крышкой и продолжите процесс приготовления.		
2	**Каша гречневая**	200 г	Гречневая крупа – 100 г Соль – 2 г Кипящая вода – 300 мл
	< Рекомендации >		
	Высыпьте гречневую крупу в глубокую чашу и добавьте соль. Добавьте кипящую воду и хорошо перемешайте. Накройте глубокой крышкой. Начните приготовление.		
3	**Яйцо-пашот**	1 шт.	Яйца – 1 шт. Вода – 150 мл Русский уксус 9% – 10-15 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите чашу с водой и уксусом в микроволновую печь. Доведите воду до кипения. После звукового сигнала выньте чашу с водой и уксусом из печи. Помешивая вилкой воду так, чтобы в центре образовалась воронка, влейте в нее яйцо без скорлупы. Продолжите процесс приготовления.		



ME73MR_BWT_DE68-04091B-04_RU.indd 15 2014-07-17 1:34:02



РУССКИЙ

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4	**Сосиски с зеленым горошком**	Сосиски – 2 шт. Горячий горошек -132 г	Сосиски – 2 шт. по 50 г Сливочное масло – 5 г Консервированный горошек -135 г (без жидкости)
	< Рекомендации >		
	Снимите оболочку с сосисок, проколите их вилкой и положите на глубокую чашу, добавив сливочное масло. Сверху на масло выложите консервированный горошек. Начните приготовление.		
5	**Омлет**	130 – 135 г	Яйца – 3 шт.; молоко – 30 мл; соль – 2 г
	< Рекомендации >		
	Взбейте яйца с молоком и солью и вылейте полученную массу в тарелку. Начните приготовление.		
6	**Кекс**	180 г	Сахар – 45 г; ванильный сахар – 5 г Сливочное масло – 40 г; яйцо – 1/2 шт. Молоко – 30 мл; разрыхлитель – 3 г Мука – 100 г
	< Рекомендации >		
	Хорошо перемешайте сахар, ванильный сахар и сливочное масло. Добавьте взбитое яйцо. Добавьте все остальные ингредиенты. Поместите полученную массу в смазанную чашу. Начните приготовление. Дайте кексу остыть, прежде чем вынуть его из чаши.		
7	**Лимонные шарики**	190 г (5 шт.)	Мука – 100 г; сливочное масло – 50 г Сахар – 40 г; яичный желток – 1 шт. Теплая вода – 1 ст. л. Цедра лимона. Для глазировки: яичный желток – 1 шт.; сахарная пудра – 3-5 г.
	< Рекомендации >		
	Хорошо перемешайте все ингредиенты. Сделайте пять шариков. Выложите их на пергаментную бумагу. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, смажьте шарики сверху яичным желтком, посыпьте сахарной пудрой и продолжите приготовление. Дайте им остыть.		

2. ЛАНЧ 

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	**Борщ**	340 г	(1) Тертая свекла – 50 г Нашинкованная капуста – 20 г Тертая морковь – 15 г Нашинкованный лук – 10 г Томатная паста – 15 г Сахар – 5 г Кипящая вода – 300 мл (2) Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 300 мл Лавровый лист – 1шт Русский уксус 9% – 5 мл (по желанию)
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты (1) в большую чашу и добавьте кипящую воду. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, хорошо перемешайте содержимое чаши, добавьте бульон и лавровый лист (2). Продолжите процесс приготовления.		
2	**Мясная солянка**	340 г	(1) Нашинкованный лук – 45 г Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 350 мл (2) Каперсы – 7 г Тертый соленый огурец – 50 г Томатная паста – 10 г; маслины – 16 г Жидкость от маслин – 20 мл Лавровый лист – 1 шт.; мясное ассорти – 30 г Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 415 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите лук в большую чашу, добавьте кипящий бульон (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте остальные ингредиенты (2). Хорошо все перемешайте, добавьте бульон, лавровый лист и продолжите процесс приготовления.		









Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3	**Куриный суп с лапшой**	350 г	Вермишель – 10 г/Куриное филе – 50 г Тертая морковь – 15 г/Нашинкованный лук –10 г Куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 440 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите вермишель в большую чашу, добавьте кипящий бульон и все остальные ингредиенты. Хорошо перемешайте и начните приготовление.		
4	**Свиная шейка с горчицей**	250 г	(1) Шейка свиная – 150 г Тертая морковь – 20 г Нашинкованный лук – 20 г Куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 100 мл (2) Смесь для соуса: Мука – 5 г Дижонская горчица – 20 г Сметана – 30 г / Вода – 50 мл
	< Рекомендации >		
	Порежьте мясо длинными кусочками, подготовьте овощи и добавьте куриный бульон (1). Хорошо перемешайте и начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с мясом, перемешайте и продолжите процесс приготовления.		
5	**Мясные Ёжики**	220 г	(1) Мясной фарш (говядина и свинина) – 120 г (разделите на три части) Обычный отваренный рис – 40 г Соль – 1 г / Молотый черный перец – 1/2 г Нашинкованный лук – 20 г Мелко рубленый чеснок – 3 г Куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 75 мл (2) Смесь для соуса: Мука – 5 г / Томатная паста – 10 г Вода – 40 мл
	< Рекомендации >		
	Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и вручную перемешайте. Слепите три шарика. Положите лук и чеснок в глубокую тарелку. На них положите мясные шарики и добавьте бульон. Поместите тарелку в печь. (1) Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса.(2) Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с мясными шариками. Переверните шарики и продолжите процесс приготовления.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
6	**Фруктовый компот**	200 мл	Курага – 25 г Чернослив -20 г Сушеные яблоки – 15 г Сахар – 10 г Лимонная кислота – 2 щепотки Кипящая вода – 450 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящую воду. Начните приготовление.		
7	**Суп из овощей**	350 г	Замороженные овощи – 150 г Овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 250 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление.		
8	**Пельмени**	185 г (15 шт.)	Замороженные пельмени – 15 шт. (10 г – 12 г одна шт.) Куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 500 мл Черный перец горошком – 3-5 шт. Лавровый лист – 1 шт.
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в большую глубокую чашу и добавьте кипящий бульон. Перемешайте. Накройте глубокой пластмассовой крышкой. Начните приготовление.		





3. ОБЕД

Ужин



Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	**Куриные ножки с черносливом**	325 г 2 шт.	Нашинкованный лук – 15 г Нашинкованная морковь – 20 г Куриные ножки – 2 шт. (160-180 г) Чернослив – 5-7 шт. (50 г) Куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 200 мл
	< Рекомендации >		
	Положите лук и морковь в глубокую тарелку. Сверху положите куриные ножки, добавьте чернослив и бульон. Поместите тарелку в микроволновую печь. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните ножки и продолжите процесс приготовления.		
2	**Вареная индейка с овощами**	315 г	Филе индейки – 150 г Нашинкованный цуккини – 50 г Нашинкованный лук – 15 г Нашинкованная морковь – 20 г Куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 150 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в глубокую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните кусочки филе, перемешайте овощи и продолжите процесс приготовления.		
3	**Картофель, запеченный целиком**	140-180 г 1-2 шт.	Крупный картофель – 160 г – 200 г; 1-2 шт.
	< Рекомендации >		
	Помойте картофель и счистите кожуру. Поместите его в микроволновую печь. Начните приготовление. Перед подачей на стол добавьте сливочное масло, сметану, сыр или другие приправы по вкусу.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4	**Рататуй**	260 г	Нарезанный кубиками цуккини – 100 г Нарезанная кубиками морковь – 60 г Нарезанный кубиками болгарский перец – 75 г Нарезанный кубиками лук – 45 г Мелко рубленый чеснок – 6 г Томатная паста – 10 г (для вкуса можно добавить майоран или базилик) Овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 130 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в глубокую тарелку. (Добавьте майоран и базилик). Хорошо перемешайте. Начните приготовление.		
5	**Рыба по-старорусски**	340 г	(1) Нашинкованная свекла – 30 г Нашинкованная морковь – 30 г Нашинкованный лук – 15 г Рыбный\куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 200 мл (2) Смесь для соуса: Мука – 10 г Томатная паста – 10 г Сметана – 30 г Вода – 50 мл (3) Филе карпа или судака – 150 г Лавровый лист – 1 шт.
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в глубокую чашу и добавьте кипящий бульон.(1) Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, перемешайте смесь для соуса, овощи и бульон. (2) Добавьте рыбу и лавровый лист (3). Продолжите процесс приготовления.		





Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
6	**Стейк-бабочка из лосося**	125 г	Стейк лосося в форме бабочки – 150-170 г Соль – 1 г; вода – 20 г (Сок лимона или апельсина на выбор – 10 г)
	< Рекомендации >		
	Приправьте стейк лосося. Поместите его в чашу и добавьте воды. (При желании можно добавить сок). Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.		
7	**Рыба на пару со сливочным соусом**	120 г + 53 г соуса	Филе трески – 140-150 г (или филе судака) Лимон – 10 г (выжатый сок) Соль – 1 г Вода – 20 г Лавровый лист – 1 шт. Соус: Крутое яйцо – 20 г (1\2 яйца) Рубленая петрушка – 3-5 г Сливочное масло – 30 г (микроволновая печь 800 Вт – 1 мин)
	< Рекомендации >		
	Приправьте рыбное филе. Поместите его в чашу и добавьте воды. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление. Отдельно приготовьте соус. Сварите яйцо и порежьте его небольшими кубиками. Порубите петрушку и растопите сливочное масло. Смешайте все ингредиенты и поместите сверху на рыбу.		

4. ПРАЗДНИЧНЫЕ БЛЮДА 

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	**Рыба по-московски**	270 г	(1) Шампиньоны – 30 г Филе судака – 150 г; растительное масло – 5 г (2) Сметана – 15 г (3) Круглые ломтики печеного картофеля – 2 шт. по 60-70 г; сметана – 15 г; соль – 5 г Молотый белый перец – 1/2 г Тертый сыр – 25 г
	< Рекомендации >		
	Положите грибы в глубокую чашу, рядом положите рыбу. Полейте растительным маслом (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, положите половину порции сметаны в другую глубокую чашу (в центр) (2). Выложите в эту сметану грибы. Положите туда же рыбу. Приправьте. Разложите вокруг рыбы картофель. Картофель посыпьте сыром (3). Продолжите процесс приготовления.		
2	**Перец фаршированный**	480-500 г 2 шт.	(1) Болгарский перец – 2 шт. по 80 г Мясной фарш (говядина и свинина) – 150-190 г (разделите на две части) Обычный отваренный рис – 10-20 г Соль – 5 г; черный молотый перец – 1/2 г Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 150 мл (2) Смесь для соуса: Мука – 5 г; томатная паста – 10 г Вода – 50 мл
	< Рекомендации >		
	Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и вручную перемешайте. Удалите у перца сердцевину и семена. Заполните перец мясом. Поместите его в глубокую чашу и добавьте бульон (1). Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с фаршированным перцем. Переверните перец и продолжите процесс приготовления.		








Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3	**Форель с овощами**	210 г -240 г	Сливочное масло – 10 г (2 х 5 г) Нашинкованная морковь – 35 г Нашинкованный лук – 25 г Мелко рубленый чеснок – 3 г Рубленные листья сельдерея – 5 г Форель – 1 шт. – 220-250 г Соль – 1 г Молотый белый перец – 1/2 г Сливочное масло – 5 г
	< Рекомендации >		
	Смажьте центр пергаментной бумаги сливочным маслом. Выложите на бумагу морковь, лук, чеснок и сельдерей. На овощи поместите приправленную форель. Смажьте сливочным маслом верхнюю часть рыбы. Накройте бумагой. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.		
4	**Стейк из лосося на пару**	150 г -170 г	Стейк лосося с костями и кожей – 200-250 г Соль – 1 г Лимон – 15 г (сок лимона) Вода – 20 г
	< Рекомендации >		
	Приправьте стейк лосося. Поместите его в чашу и добавьте воды. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.		
5	**Азу**	250 г	(1) Шейка свиная куском – 170 г Нашинкованный лук – 20 г Куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 100 мл (2) Смесь для соуса: Мука – 5 г Томатная паста – 15 г Вода – 50 мл Тертые соленые огурцы – 30 г
	< Рекомендации >		
	Поместите мясо и лук в глубокую чашу и добавьте бульон.(1) Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните мясо и добавьте смесь для соуса (2) к овощам, бульону и мясу. Все перемешайте и продолжите процесс приготовления.		



Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
6	**Судак с помдорами и сыром**	150 г	Филе судака – 80-100 г (или карпа) Майонез – 10 г Соль – 1 г Помидоры, нарезанные кружочками – 50 г Тертый сыр – 20 г
	< Рекомендации >		
	Смажьте майонезом и посолите филе рыбы. Положите на рыбу помидоры, наколов их зубочисткой. Сверху посыпьте сыром. Поместите на тарелку и начните приготовление. Извлеките зубочистку.		
7	**Клюквенный морс**	200 мл	Замороженная клюква - 50 г Сахар - 35 г Вода - 200 мл
	< Рекомендации >		
	Измельчите замороженную клюкву с помощью миксера. Поместите все ингредиенты в большую чашу. Начните приготовление. Охладите и процедите.		
8	**Печенье**	160 г (2 х 80 г)	Мука – 85 г Сахарная пудра – 25 г Сливочное масло – 50 г Яйцо – 1/2 шт. Соль – 1 г
	< Рекомендации >		
	Хорошо перемешайте муку, сахарную пудру и сливочное масло. Добавьте соль и яйцо. Хорошо перемешайте. Разделите тесто на два круглых плоских печенья. Поместите их на подставку поворотная плита, покрытую пергаментной бумагой. Начните приготовление.		



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОЙ УСКОРЕННОЙ РАЗМОРОЗКИ

В режиме автоматической ускоренной разморозки можно размораживать мясо, птицу, рыбу, а также фрукты и ягоды.
Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Достаточно задать программу и вес блюда.

Пользуйтесь только безопасной для микроволновой печи посудой.

Поместите замороженные продукты в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **Ускоренная разморозка** ( ).



В результате: на дисплее отобразится следующее:

1

Нажмите кнопку **Ускоренная разморозка** ( ) еще один или несколько раз в зависимости от типа размораживаемых продуктов. Для получения подробных сведений см. таблицу на следующей странице.

2. Выберите вес продуктов с помощью кнопки **100 г**. Максимальный вес продуктов — 1500 г.

100Г

3. Нажмите кнопку **Старт** ( ).



В результате:

- начнется размораживание.
- По истечении половины времени размораживания печь подаст звуковой сигнал, напоминая о необходимости перевернуть продукты.
- Снова нажмите кнопку **Старт** ( ), чтобы продолжить размораживание.

Продукты также можно размораживать вручную. Для этого выберите режим приготовления и разогрева при мощности 180 Вт. Подробные сведения см. в разделе «Приготовление и разогрев продуктов» на с. 13.

НАСТРОЙКИ АВТОМАТИЧЕСКОЙ УСКОРЕННОЙ РАЗМОРОЗКИ

В приведенной ниже таблице представлены различные программы автоматической ускоренной разморозки с указанием веса продуктов, времени выдержки и соответствующими рекомендациями.
Перед размораживанием продуктов удалите всю упаковку. Поместите мясо, птицу, рыбу, а также фрукты и ягоды на керамическую тарелку.

Код/продукт	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1. Мясо	200–1500 г	20–90 мин	Оберните выступающие части алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Данная программа подходит для говядины, баранины, свинины, бифштексов, котлет и мясного фарша.
2. Птица	200–1500 г	20–90 мин	Оберните кончики ножек и крыльев алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Данная программа подходит как для целых тушек птицы, так и для отдельных кусков.
3. Рыба	200–1500 г	20–80 мин	Оберните хвост рыбы алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Данная программа подходит как для целой рыбы, так и для филе.
4. Фрукты и ягоды	100–600 г	5–20 мин	Равномерно разложите фрукты по плоской стеклянной тарелке. Данная программа подходит для приготовления всех видов фруктов.

РУССКИЙ





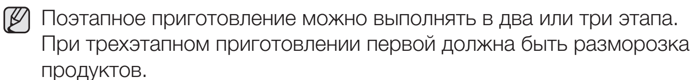


ПОЭТАПНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Микроволновую печь можно запрограммировать на приготовление продуктов в три этапа.

Например: вы хотите разморозить и приготовить продукты без необходимости задавать новый режим приготовления после каждого этапа. Таким образом, можно разморозить и приготовить 500 г рыбы в три этапа:

- разморозка;
- приготовление I;
- приготовление II.



Поэтапное приготовление можно выполнять в два или три этапа. При трехэтапном приготовлении первой должна быть разморозка продуктов.
Не нажимайте кнопку **Старт** (◇) до тех пор, пока не зададите последний этап приготовления.

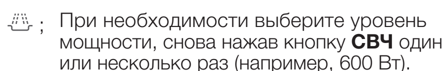
1. Нажмите кнопку **Ускоренная разморозка** (❄) один или несколько раз.



2. Задайте вес продуктов нажатием кнопки **100 г** нужное количество раз (например, 500 г).

100Г

3. Нажмите кнопку **СВЧ**.
Режим микроволн I:



; При необходимости выберите уровень мощности, снова нажав кнопку **СВЧ** один или несколько раз (например, 600 Вт).



4. Задайте время приготовления нажатием кнопок **10 мин**, **1 мин** и **10 с** нужное количество раз (например, 4 мин).

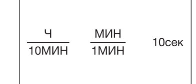
Ч 10МИН МИН 1МИН 10сек

5. Нажмите кнопку **СВЧ**.
Режим микроволн II:

; При необходимости выберите уровень мощности, снова нажав кнопку **СВЧ** один или несколько раз (например, 450 Вт).

СВЧ

6. Задайте время приготовления нажатием кнопок **10 мин**, **1 мин** и **10 с** нужное количество раз (например 5, мин).



7. Нажмите кнопку **Старт** (◇).



В результате: будут выбраны три режима: разморозка и приготовление I и II. В зависимости от выбранного режима, по истечении половины времени разморозки печь подаст звуковой сигнал, напоминая о необходимости перевернуть продукты.

- Печь подаст четырехкратный звуковой сигнал, когда процесс приготовления будет завершен.

РУКОВОДСТВО ПО ВЫБОРУ ПОСУДЫ

В процессе приготовления продуктов в микроволновой печи необходимо, чтобы микроволны проникали в продукты, не отражаясь и не поглощаясь используемой посудой.
Вот почему посуду для использования в микроволновой печи надо подбирать очень тщательно. Если на посуде есть отметка о возможности использования в микроволновой печи, беспокоиться не о чем.
В приведенной ниже таблице указаны различные виды посуды, а также возможность и варианты их использования в микроволновой печи.

Тип посуды	Совместимость с микроволно-вой печью	Примечания
Алюминиевая фольга	✓ ✗	Может быть использована в небольших количествах для предотвращения подгорания продуктов. Если фольга находится слишком близко к стенкам печи или ее слишком много, может возникать искрение.




Тип посуды	Совместимость с микроволно-вой печью	Примечания
Блюдо для обжаривания	✓	Не нагревать предварительно более 8 минут.
Фарфоровая и глиняная посуда	✓	Фарфоровая, керамическая, глазурованная глиняная посуда и посуда из тонкостенного фарфора без металлических элементов подходит для использования в микроволновой печи.
Одноразовая картонная посуда	✓	Некоторые замороженные продукты упаковывают именно так.
Упаковка, используемая на предприятиях быстрого питания		
• Контейнеры в форме чашек из полистирола	✓	Могут быть использованы для разогрева продуктов. Перегрев может вызвать плавление полистирола.
• Бумажные пакеты и газеты	✗	Могут вызвать возгорание.
• Переработанная бумага или металлические ободки	✗	Может вызвать искрение.
Стеклянная посуда		
• Посуда для применения в печи и сервировки	✓	Подходит для использования, если не имеет металлических элементов.
• Тонкая стеклянная посуда	✓	Может быть использована для разогрева продуктов или напитков. Хрупкое стекло может треснуть или разбиться при резком нагреве.
• Стеклянные банки	✓	Необходимо снять крышку перед использованием. Подходят только для разогрева.

Тип посуды	Совместимость с микроволно-вой печью	Примечания
Металлическая посуда		
• Тарелки	✗	Могут вызвать искрение или возгорание.
• Упаковка для замороженных продуктов с металлическими зажимами	✗	
Бумажная посуда		
• Тарелки, чашки, салфетки и бумажные полотенца	✓	Для непродолжительного приготовления или нагрева. Также поглощают избыточную влагу.
• Переработанная бумага	✗	Может вызвать искрение.
Пластиковая посуда		
• Контейнеры	✓	Только жаростойкий термопластик. Изделия из другого вида пластика могут деформироваться и выцветать при высоких температурах. Не используйте пластик на основе меламина.
• Пищевая пленка	✓	Может быть использована для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Снимать пленку следует с осторожностью, поскольку пар, выходящий при этом, может вызвать ожоги.
• Пакеты для замороженных продуктов	✓✗	Только жаропрочные или пригодные для варки. Не должны быть герметичными. При необходимости проделайте отверстия с помощью вилки.
Вощеная или жиро-непроницаемая бумага	✓	Может быть использована для сохранения влаги или предотвращения разбрызгивания.

✓ **Рекомендуется**

✓✗ **Использовать с осторожностью**

✗ **Опасно**



РУССКИЙ

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если возникла какая-либо из проблем, перечисленных ниже, попробуйте предлагаемые решения.

Это нормальное явление.

- Образование конденсата внутри печи.
- Воздушный поток вокруг дверцы и корпуса.
- Световые блики на дверце и корпусе.
- Выход пара по периметру двери или из вентиляционных отверстий.

Печь не начинает работать при нажатии кнопки (◇).

- Плотно ли закрыта дверца?

Пища оказывается совершенно не готовой.

- Правильно ли установлено время, и нажата ли (◇) кнопка?
- Закрыта ли дверца?
- Не произошла ли перегрузка электрической сети, что привело к сгоранию плавкого предохранителя либо срабатыванию автомата защиты?

Продукт либо не готов, либо передержан.

- Правильно ли установлено время приготовления для данного типа пищи?
- Правильно ли установлен уровень мощности?

Лампочка не работает.

- Из соображений безопасности не заменяйте лампочку самостоятельно. Свяжитесь с ближайшим авторизованным центром поддержки покупателей Samsung, чтобы организовать замену лампочки квалифицированным техническим специалистом.

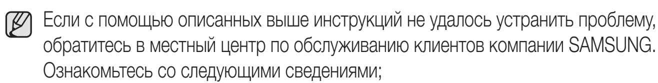
Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров.

- При работе печи могут наблюдаться небольшие помехи в работе радиоприемников и телевизоров. Это нормальное явление. Чтобы решить эту проблему, установите печь вдали от телевизоров, радиоприемников и антенн.
- Если микропроцессор печи реагирует на помехи, показания дисплея могут быть сброшены. Для решения данной проблемы отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вновь вставьте ее в розетку. Вновь установите время.

В печи наблюдается искрение и потрескивание (образование дуги).

- Возможно, используется посуда с металлической отделкой?
- Не оставлена ли в печи вилка или другая металлическая посуда?
- Не находится ли алюминиевая фольга слишком близко к внутренним стенкам?





Если с помощью описанных выше инструкций не удалось устранить проблему, обратитесь в местный центр по обслуживанию клиентов компании SAMSUNG. Ознакомьтесь со следующими сведениями;

- Номер модели и серийный номер, обычно указаны на задней панели микроволновой печи.
- Подробные сведения о гарантии
- Четкое описание возникшей проблемы

Затем обратитесь к местному дилеру или в службу послепродажного обслуживания компании SAMSUNG.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Компания Samsung постоянно стремится улучшать качество своих изделий. Характеристики дизайна и данное руководство по использованию микроволновой печи могут изменяться без предварительного уведомления.

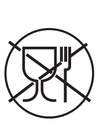
Модель	ME73MR
Источник питания	230 В, 50 Гц
Энергопотребление Микроволны	 1150 Вт
Выходная мощность	100 Вт, 800 Вт (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75S(31)
Способ охлаждения	Охлаждающий вентилятор
Размеры (Ш x В x Г) Внешняя поверхность Камера печи	 489 x 275 x 325 мм 330 x 211 x 309 мм
Объем	20 литров
Масса Нетто	 Около 11,5 кг

※ **оборудование класса I**





Подлежит использованию по назначению
в нормальных условиях
Срок службы: 7 лет

	Символ «не для пищевой продукции» применяется в соответствие с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» 005/2011 и указывает на то, что упаковка данного продукта не предназначена для повторного использования и подлежит утилизации. Упаковку данного продукта запрещается использовать для хранения пищевой продукции.
	Символ «петля Мебиуса» указывает на возможность утилизации упаковки. Символ может быть дополнен обозначением материала упаковки в виде цифрового и/или буквенного обозначения.









Производитель : Samsung Electronics Co., Ltd /
Самсунг Электроникс Ко., Лтд

Адрес производителя :
(Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу,Сувон-си,
Гйонгги-до, Корея, 443-742

Адрес мощностей производства :
ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЭРИА 21,
ИНДАСТРИАЛ ПАРК, 42000
ПОРТ КЛАНГ, СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЭСАН, МАЛАЙЗИЯ

Страна производства : Малайзия

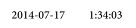
Импортер в России :
ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»
Адрес: 125009, г. Москва, Россия, ул. Воздвиженка 10, 4 этаж



В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

<table>
<tr><th>СТРАНА</th><th>ТЕЛЕФОН</th><th>ВЕБ-УЗЕЛ</th></tr>
<tr><td>RUSSIA</td><td>8-800-555-55-55</td><td>www.samsung.com/ru/support</td></tr>
<tr><td>GEORGIA</td><td>0-800-555-555</td><td rowspan="5">www.samsung.com/support</td></tr>
<tr><td>ARMENIA</td><td>0-800-05-555</td></tr>
<tr><td>AZERBAIJAN</td><td>0-88-555-55-55</td></tr>
<tr><td>KAZAKHSTAN</td><td>8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)</td></tr>
<tr><td>UZBEKISTAN</td><td>8-10-800-500-55-500</td></tr>
<tr><td>KYRGYZSTAN</td><td>8-10-800-500-55-500</td><td>www.samsung.com/kz_ru/support</td></tr>
<tr><td>TADJIKISTAN</td><td>8-10-800-500-55-500</td><td rowspan="4">www.samsung.com/support</td></tr>
<tr><td>MONGOLIA</td><td>7-495-363-17-00</td></tr>
<tr><td>BELARUS</td><td>810-800-500-55-500</td></tr>
<tr><td>MOLDOVA</td><td>0-800-614-40</td></tr>
<tr><td>UKRAINE</td><td>0-800-502-000</td><td>www.samsung.com/ua/support (Ukrainian)
www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)</td></tr>
</table>

DE68-04091B-04



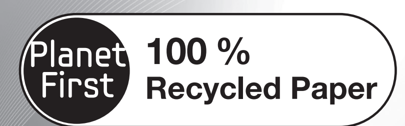


ME73MR

Мікрохвильова піч

Інструкція користувача і посібник із приготування їжі

Зверніть увагу на те, що гарантія Samsung НЕ поширюється на дзвінки в центр обслуговування, що стосуються пояснень щодо принципів роботи виробу, коригування неправильного встановлення виробу або чищення чи технічного обслуговування.



Цей посібник виготовлено виключно із переробленого паперу.

уявіть можливості

Дякуємо за придбання цього виробу компанії Samsung.






УКРАЇНСЬКА

ЗМІСТ

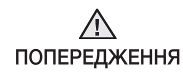
інформація з техніки безпеки

КОРИСТУВАННЯ ЦІЄЮ ІНСТРУКЦІЄЮ

Ви придбали мікрохвильову піч компанії SAMSUNG. В інструкції користувача міститься корисна інформація щодо приготування їжі в цій мікрохвильовій печі:

- Правила техніки безпеки
- Відповідні приладдя і посуд для приготування їжі
- Корисні поради щодо приготування
- Поради щодо приготування

ПОЯСНЕННЯ СИМВОЛІВ І ПІКТОГРАМ



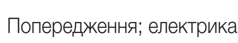
ПОПЕРЕДЖЕННЯ — Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки, які можуть призвести до **серйозної травми або смерті користувача**.



УВАГА — Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки можуть призвести до **отримання незначної травми або пошкодження майна**.

 Попередження; небезпека пожежі

 Попередження; гаряча поверхня

 Попередження; електрика

 Попередження; вибухонебезпечна речовина

 НЕ намагайтеся виконати цю дію.

 НЕ торкайтесь.

 НЕ розбирайте виріб.

 Чітко дотримуйтеся вказівок.

 Вийміть штепсель із розетки.

 Перевірте, чи виріб заземлено, щоб уникнути ураження електричним струмом.

 Зателефонуйте до центру обслуговування по допомогу.

 Примітка

 Важлива інформація





ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРІГАЙТЕ ДЛЯ ДОВІДКИ В МАЙБУТНЬОМУ.

Постійно дотримуйтесь цих заходів безпеки.

Перш ніж використовувати піч, упевніться, що дотримано поданих далі вказівок.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ (Лише функція мікрохвиль)

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Якщо пошкоджено дверцята або ущільнювачі дверцят, піч не можна використовувати до тих пір, поки її не полагодить спеціаліст.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Для осіб, які не є спеціалістами, небезпечно проводити обслуговування та ремонт, що включає зняття кришки, яка захищає від впливу мікрохвиль.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Рідини та інші продукти не можна розігрівати в щільно закритих ємностях, оскільки вони можуть вибухнути.

Цей пристрій призначено лише для побутового використання.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Діти можуть користуватися піччю без нагляду дорослих лише за умови отримання відповідних інструкцій, щоб дитина вміла безпечно користуватися піччю і усвідомлювала небезпеку від неправильного користування.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Діти, старші 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм лише, якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям бавитися з цим пристроєм. Чистити та обслуговувати пристрій діти можуть лише від 8 років і під наглядом дорослих.

Використовуйте лише кухонне приладдя, призначене для використання у мікрохвильових печах.

Підігріваючи їжу в пластиковому чи паперовому посуді, необхідно час від часу заглядати в піч, оскільки посуд може загорітися.





- Мікрохвильову піч призначено для підігрівання їжі та напоїв. Висушування їжі чи одягу та нагрівання теплих підкладок, тапочок, губок, мокрих тканин і подібних речей може призвести до травмування, загоряння чи виникнення пожежі.
- У разі появи диму вимкніть чи від'єднайте пристрій від електромережі. Не відкривайте дверцята, щоб полум'я згасло.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Під час підігрівання напоїв у мікрохвильовій печі можливе бурхливе закипання із затримкою, тому необхідно обережно поводитися із наповненим рідиною посудом.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Щоб запобігти опікам, вміст пляшечок для годування і баночок із дитячим харчуванням необхідно перемішувати та збовтувати, а також перевіряти його температуру перед годуванням дитини.
- Не можна підігрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі та цілі круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання.
- Піч необхідно регулярно чистити та видаляти з неї залишки продуктів.
- Якщо не дбати про чистоту печі, можливе пошкодження поверхні, що може призвести до скорочення терміну служби печі та виникнення небезпечної ситуації.
- Цей пристрій не розраховано для встановлення у транспортних засобах, трейлерах тощо.
- Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися піччю.
- За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не бавились із пристроєм.
- Якщо кабель живлення пошкоджено, для уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи фахівець із належною кваліфікацією.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Рідини чи іншу їжу не можна підігрівати в щільно закритих ємностях, оскільки вони можуть вибухнути.
- Пристрій не можна чистити струменем води.



- Цю піч потрібно встановлювати у правильному напрямку і на такій висоті, щоб отримати легкий доступ до камери і панелі керування.
- Перш ніж використовувати піч вперше, слід підігріти в ній воду протягом 10 хвилин.
- Якщо з печі чути незрозумілий шум, запах горілого чи видно дим, негайно від'єднайте штепсель від мережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.
- Мікрохвильову піч потрібно розташовувати так, щоб можна було легко досягнути до розетки.
- Мікрохвильову піч слід ставити лише на полицю або на шафку, в жодному разі не в шафку

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ (Лише функція печі) – Додатково

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Коли мікрохвильова піч працює в комбінованому режимі, діти можуть користуватися нею тільки під наглядом дорослих через високі температури.
- Під час використання пристрій нагрівається. Уникайте контакту з елементами нагрівання всередині пристрою.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися. Не допускайте малих дітей до пристрою.
- Не можна використовувати пароочисник.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Перед заміною лампи пристрій потрібно вимкнути, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Пристрій і його доступні частини нагріваються під час використання. Уникайте контакту з нагрівальними елементами. Дітей до 8 років, які не перебувають під постійним наглядом дорослих, не слід підпускати до пристрою.
- Діти, старші 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм лише, якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям бавитися з цим пристроєм. Чистити та обслуговувати пристрій діти можуть лише під наглядом дорослих.



Не використовуйте для миття скла жорсткі абразивні миючі засоби та гострі металеві шкребки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити дроблення скла.

Під час роботи доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися.

Під час роботи дверцята і зовнішня поверхня можуть сильно нагріватися.

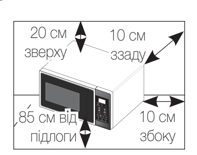
Тримайте пристрій і його кабель подалі від дітей до 8 років.

Пристрої не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

Цей виріб є пристроєм 2-ї групи класу B, що працює в діапазоні ISM. Друга група включає усі пристрої, які працюють у діапазоні ISM, у яких виробляється та/або використовується радіочастотна енергія у вигляді електромагнітного випромінювання для обробки матеріалів, а також електроерозійні верстати (EDM) та пристрої для електродугового зварювання. Пристрої класу B призначено для побутового використання та в установах, безпосередньо під'єднаних до електромережі з низькою напругою, яка використовується у жилих будинках.

ВСТАНОВЛЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Встановіть піч на пласку рівну поверхню на висоті приблизно 85 см від підлоги. Поверхня має бути достатньо стійкою, щоб витримати вагу печі.



1. Встановлюючи піч, забезпечте відстань між піччю та іншими предметами не менше 10 см для задніх і бокових стінок та 20 см для верхньої кришки печі задля нормальної вентиляції.
2. Вийміть з печі всі пакувальні матеріали.
3. Встановіть роликову опору і скляну тарілку. Перевірте, чи скляна тарілка вільно обертається (лише для моделі зі скляною тарілкою).
4. Мікрохвильова піч має бути розташована так, щоб забезпечити вільний доступ до розетки.

Якщо кабель живлення пошкоджено, для уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи фахівець зі належною кваліфікацією.
З міркувань безпеки вставляйте кабель у заземлену розетку змінного струму.

Не встановлюйте мікрохвильову піч у спекотному або вологому місці, наприклад поряд зі звичайною кухонною плитою або радіатором опалення. Необхідно враховувати характеристики живлення



печі; будь-який подовжувач має відповідати тим самим вимогам, що й кабель живлення з комплектації. Перед першим використанням мікрохвильової печі протріть внутрішні поверхні та ущільнювач дверцят вологою ганчіркою.

ЧИЩЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Для запобігання накопичуванню жиру і часточок їжі слід регулярно мити такі деталі мікрохвильової печі:

- внутрішні і зовнішні поверхні
- дверцята і ущільнювачі дверцят
- скляну тарілку та роликову опору (лише для моделі зі скляною тарілкою)

☛ **ЗАВЖДИ** перевіряйте, чи ущільнювачі дверцят чисті і дверцята закриваються належним чином.

☛ Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.

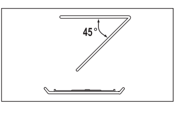
1. Чистьте зовнішні поверхні м’якою ганчіркою і теплим мильним розчином. Сполосніть і висушіть.
2. Бризки та забруднення всередині печі можна усунути, змочивши ганчірку у воді з миючим засобом. Сполосніть і висушіть.
3. Щоб почистити пристрій від засохлих часточок їжі та усунути запах, поставте чашку з розведеним лимонним соком у піч і нагрівайте впродовж 10 хвилин за максимального рівня потужності.
4. Мийте тарілку, яку можна мити у посудомийній машині, як тільки виникає така потреба.

НЕ допускайте потрапляння води у вентиляційні отвори. **НІКОЛИ** не використовуйте абразивні засоби чи хімічні розчини. Будьте особливо обережні, коли чистите ущільнювачі дверцят, щоб часточки їжі:

- не накопичувались на них
- не заважали належному закриванню дверцят

Чистьте внутрішню камеру мікрохвильової печі відразу після кожного використання за допомогою м’якого миючого засобу, але перш ніж чистити, дайте мікрохвильовій печі охолонути, щоб уникнути травмування.

Під час чищення верхньої частини внутрішньої камери зручніше повернути елемент нагрівання вниз на 45 °, а тоді чистити його.
(Лише для моделі з обертовим нагрівачем)



УКРАЇНСЬКА



УКРАЇНСЬКА

ЗБЕРІГАННЯ ТА РЕМОНТ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Для зберігання і обслуговування мікрохвильової печі слід взяти до уваги такі прості заходи безпеки.
Піч не слід використовувати, якщо ущільнювачі чи самі дверцята пошкоджено:

- зламана завіса
- зношені ущільнювачі
- деформовано або зігнувся кожух

Ремонт має виконувати лише кваліфікований спеціаліст з обслуговування мікрохвильових печей

☛ **НІКОЛИ** не знімайте зовнішній кожух з мікрохвильової печі. Якщо піч не працює належним чином або потребує обслуговування або ж ви не впевнені щодо її стану:

- від'єднайте її від розетки;
- зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування.

Якщо потрібно відкласти піч на тимчасове зберігання, виберіть сухе місце без пилу.
Причина: пил і волога можуть негативно вплинути на деталі печі.

Ця мікрохвильова піч не призначена для комерційного користування.

З міркувань безпеки не можна заміняти лампочку самостійно. З питанням отримання послуг спеціаліста для заміни лампочки зверніться до найближчого уповноваженого центру обслуговування клієнтів компанії Samsung.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ				
Лише спеціаліст може змінювати або ремонтувати пристрій.	✔	✔	✔	✔
Не розігрівайте рідини або продукти у щільно закритій ємності у режимі мікрохвиль.	✔	✔	✔	✔
Задля безпеки не застосовуйте для чищення засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару.	✔	✔	✔	✔
Не встановлюйте цей пристрій біля обігрівачів і легкозаймистих матеріалів, у місці з високим вмістом жиру, вологому або запиленому місці, під прямим сонячним промінням і водою (дощем), чи місцях де може витікати газ; на нерівній поверхні.	✔	✔	✔	✔
Цей пристрій слід належно заземлити відповідно до місцевих і національних норм.	✔	✔	✔	✔
Зі штепселя та місць контактів слід усунути всі чужорідні речовини, наприклад пил або вологу, сухою ганчіркою.	✔	✔	✔	✔
Не тягніть і сильно не згинайте кабель живлення, не ставте на нього важкі предмети.	✔	✔	✔	✔
У випадку витікання газу (пропану, зрідженого нафтового газу тощо) негайно провітріть приміщення, не торкаючись штепселя.	✔	✔	✔	✔
Не торкайтеся штепселя вологими руками.	✔	✔	✔	✔
Не вимикайте пристрій, виймаючи штепсель із розетки під час роботи пристрою.	✔	✔	✔	✔
Не пхайте пальці або сторонні предмети у піч. Якщо будь-яка чужорідна речовина, наприклад вода, потрапить у пристрій, від'єднайте його від електромережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.	✔	✔	✔	✔



Не тисніть надмірно та не стукайте по пристрою.	✓	✓	✓	✓
Не ставте піч на крихкі предмети, наприклад умивальник чи скляний предмет	✓	✓		
Не використовуйте для чищення пристрою бензол, розчинники, спиртові засоби, пароочисні засоби і засоби з розпилювачем.	✓	✓	✓	✓
Упевніться, що напруга, частота і струм мережі відповідають технічним характеристикам виробу.	✓	✓		✓
Надійно під'єднайте штепсель до мережі. Не використовуйте адаптер для кількох штепселів, кабель-подовжувач або електричний трансформатор.	✓	✓	✓	
Не зачіпайте кабель живлення за металевий об'єкт, не затискайте кабель між предметами і не кладіть його позаду печі.	✓	✓	✓	
Не використовуйте пошкоджений штепсель, пошкоджений кабель живлення або ненадійно закріплену розетку. Якщо штепсель або кабель живлення пошкоджені, одразу зверніться до найближчого центру обслуговування.	✓	✓	✓	✓
Не лийте і не розпилюйте воду на або у піч.	✓	✓		
Не ставте предмети на або всередину печі, на дверцята печі.	✓	✓	✓	
Не розпилюйте летючі речовини, наприклад інсектициди, на поверхню печі.	✓	✓		
Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі. Особливо будьте уважні під час розігрівання страв або напоїв, які містять алкоголь, оскільки пари алкоголю можуть контактувати з гарячими частинами печі.	✓		✓	✓
Закриваючи чи відкриваючи дверцята, слідкуйте, щоб поруч не було дітей; діти можуть вдаритися об дверцята чи прищемити пальці.	✓	✓	✓	✓



ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом. Щоб запобігти такій ситуації, ЗАВЖДИ дотримуйтеся часу витримки після вимкнення печі не менше 20 секунд, щоб температура вирівнялася по всьому об'єму рідини. Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ перемішуйте після підігрівання. У разі опіку дотримуйтеся цих інструкцій із надання ПЕРШОЇ ДОПОМОГИ. • Занурте обпечене місце в холодну воду щонайменше на 10 хвилин. • Накладіть на обпечену ділянку чисту суху пов'язку. • Не наносьте на обпечену ділянку жодних кремів, олій чи лосьйонів.	✓	✓	✓	✓
Не кладіть піддон чи решітку у воду відразу після приготування, оскільки так можна їх пошкодити.				✓
Не використовуйте мікрохвильову піч для приготування страв у фритюрі, оскільки температуру олії контролювати неможливо. Може мати місце раптове переливання гарячої рідини під час кипіння.	✓			✓

УВАГА				
Використовуйте лише ті предмети, які призначені для мікрохвильових печей; НЕ використовуйте жодних металевих ємностей, столового посуду із золотою чи срібною оправою, шампури, виделки тощо. Знімайте металеві затискачі з паперових чи пластикових пакетів. Причина: можуть виникати електричні розряди та іскри, що може спричинити пошкодження печі.	✓		✓	✓
Не використовуйте мікрохвильову піч для сушіння газет чи одягу.	✓		✓	✓
Невелику кількість їжі ставте на недовгий час, щоб не перегріти її, і щоб вона не закипала.	✓		✓	✓
Не занурюйте кабель живлення або штепсель у воду, а також уникайте контакту кабелю живлення з гарячими поверхнями.	✓	✓		







	Не можна розігрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі або неочищені круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання; також не можна розігрівати герметично закриті пляшки та банки, вакуумні упаковки, контейнери, горіхи в шкаралупі, помідори тощо.			✔	✔
	Не накривайте вентиляційні отвори тканиною або папером. Вони можуть загорітися від гарячого повітря, яке виходить із печі. Піч може також перегрітись і вимкнутись автоматично; не вмикайте піч, доки вона достатньо не охолоне.	✔		✔	
	Коли виймаєте посуд із печі, завжди використовуйте спеціальні рукавиці, щоб уникнути опіків.			✔	
	Помішуйте рідину під час розігрівання або після розігрівання і дайте їй охолонути щонайменше 20 секунд, щоб запобігти її раптовому закипанню.			✔	
	Відкривайте дверцята, стоячи на відстані витягнутої руки від печі, щоб запобігти отриманню опіків від гарячого повітря або пари, що виходять із печі.			✔	
	Не вмикайте мікрохвильову піч, коли вона порожня. В цілях безпеки мікрохвильова піч автоматично вимкнеться через 30 хвилин роботи. Рекомендовано постійно зберігати склянку води всередині печі для поглинання мікрохвильової енергії у випадку випадкового увімкнення печі.	✔			✔
	Встановлюйте піч, дотримуючись належної відстані від стіни чи інших предметів, як зазначено у цьому посібнику (дивіться розділ «Встановлення мікрохвильової печі»).	✔		✔	
	Будьте уважні, коли підключаєте інші електропристрої до розетки біля печі.	✔	✔	✔	



ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ДЛЯ УНИКНЕННЯ МОЖЛИВОГО НАДМІРНОГО ВПЛИВУ ЕНЕРГІЇ МІКРОХВИЛЬ (ЛИШЕ ФУНКЦІЯ МІКРОХВИЛЬ).

Недотримання цих запобіжних заходів може призвести до шкідливого впливу мікрохвильового випромінювання на організм.

(а) За жодних обставин не можна користуватися піччю з відкритими дверцятами, псувати блокувальні контакти (замки дверцят) або вставляти будь-що в отвори блокувальних контактів.

(б) НЕ вставляйте нічого між дверцятами та передньою панеллю печі і не допускайте накопичення часточок продуктів або миючих засобів на ущільнюючих поверхнях. Підтримуйте дверцята та їх ущільнюючі поверхні в чистоті, протираючи їх після використання печі спочатку вологою, а потім м’якою сухою ганчіркою.

(в) НЕ використовуйте несправну піч, доки її не полагодить кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника. Особливо важливо, щоб дверцята печі надійно закривались і не було жодних пошкоджень:

(1) самих дверцят (погнуті)

(2) завіс дверцят (зламані або ослаблені)

(3) ущільнювачів дверцят та ущільнюючих поверхонь

(г) Регулювати чи ремонтувати піч може лише кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника.

Компанія Samsung стягуватиме плату за заміну приладдя чи усунення незначного дефекту, якщо пошкодження пристрою та/чи пошкодження приладдя або його втрата були спричинені користувачем. Ця умова стосується таких частин:

(а) дверцят із вм’ятинами, подряпинами чи поламаних дверцят, ручки, зовнішньої панелі чи панелі керування;

(б) поламаної чи загубленої форми, напрямного ролика, муфти чи решітки-гриль.



- Використовуйте цей пристрій лише за призначенням, як описано в цьому посібнику. Попередження та важлива інформація з техніки безпеки, викладені в цьому посібнику, не описують усі можливі умови та ситуації, які можуть трапитись. Під час встановлення, обслуговування й експлуатації цього пристрою користувач повинен керуватися здоровим глуздом та бути уважним і обережним.
- Ці інструкції стосуються різних моделей мікрохвильових печей, тому характеристики вашої печі можуть дещо відрізнятися від описаних у цьому посібнику, а також не всі знаки попередження можуть стосуватися вашої печі. В разі виникнення запитань або проблем звертайтесь до найближчого центру обслуговування або отримайте підтримку чи шукайте інформацію на веб-сайті www.samsung.com.
- Ця мікрохвильова піч передбачена для підігрівання їжі. Вона призначена виключно для побутового використання. Не нагрівайте тканини будь-якого типу чи пакети із зернами, оскільки це може призвести до отримання опіків або пожежі. Виробник не нестиме відповідальність за шкоду, яка виникла внаслідок неналежного або неправильного використання пристрою.
- Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.



ПРАВИЛЬНА УТИЛІЗАЦІЯ ВИРОБУ (ВІДХОДИ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ)

(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

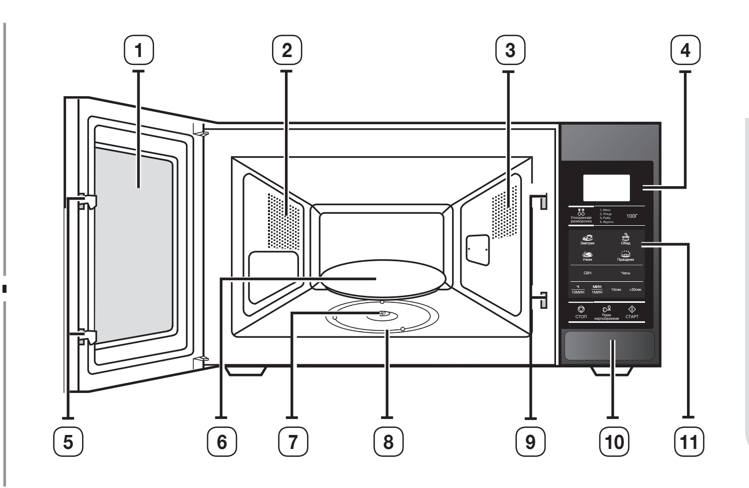
Ця позначка на виробі, аксесуарах або в документації до них вказує, що виріб, а також відповідні електронні аксесуари (наприклад, зарядний пристрій, гарнітура, USB-кабель) не можна викидати разом із побутовим сміттям після завершення терміну експлуатації. Щоб запобігти можливій шкоді довкіллю або здоров'ю людини через неконтрольовану утилізацію, утилізуйте це обладнання окремо від інших видів відходів, віддаючи його на переробку та уможливлюючи таким чином повторне використання матеріальних ресурсів.

Фізичні особи можуть звернутися до продавця, у якого було придбано виріб, або до місцевого урядового закладу, щоб отримати відомості про місця та способи нешкідливої для довкілля вторинної переробки виробу.

Корпоративним користувачам слід звернутися до свого постачальника та перевірити правила й умови договору про придбання. Цей виріб потрібно утилізувати окремо від інших промислових відходів.



ПІЧ

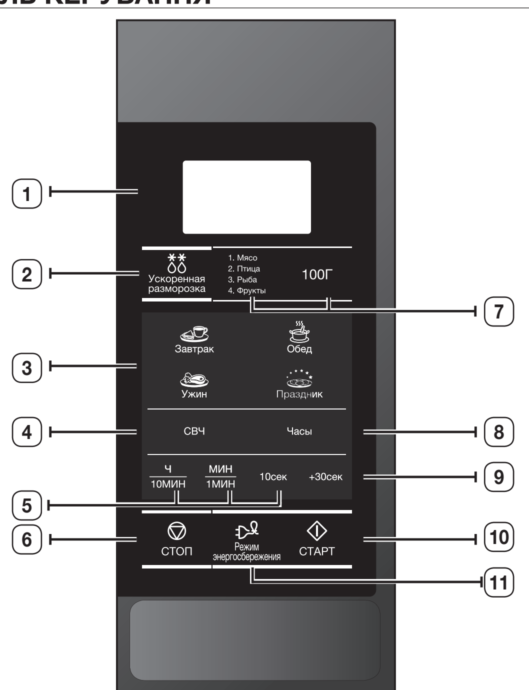


1. ДВЕРЦЯТА
2. ВЕНТИЛЯЦІЙНІ ОТВОРИ
3. ОСВІТЛЕННЯ
4. ДИСПЛЕЙ
5. ЗАМКИ ДВЕРЦЯТ
6. СКЛЯНА ТАРІЛКА
7. МУФТА
8. РОЛИКОВА ОПОРА
9. ОТВОРИ БЛОКУВАЛЬНИХ КОНТАКТІВ
10. КНОПКА ВІДКРИВАННЯ ДВЕРЦЯТ
11. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ





ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



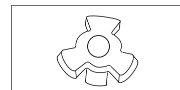
1. ДИСПЛЕЙ
2. ВИБІР РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ
3. ВИБІР РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО РОЗІГРІВАННЯ/ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ
4. КНОПКА ВИБОРУ РЕЖИМУ МІКРОХВИЛЬ
5. КНОПКА НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ
6. КНОПКА ВИБОРУ РЕЖИМУ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ
7. ВИБІР ВАГИ ПРОДУКТІВ
8. ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ
9. КНОПКА «+30 СЕК»
10. КНОПКА ПУСКУ
11. КНОПКА ЗУПИНКИ/СКАСУВАННЯ

ПРИЛАДДЯ

Залежно від придбаної моделі, в комплекті постачаються декілька прилад, які можна використовувати в різний спосіб.

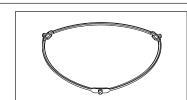
1. **Муфта**, яка вже закріплена на валу мотора в основі печі.

   Призначення: Муфта обертає скляну тарілку.



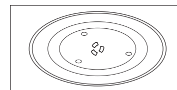
2. **Роликова опора**, яка кріпиться в центрі печі.

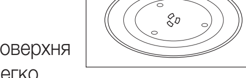
   Призначення: Роликова опора підтримує скляну тарілку.



3. **Скляна тарілка**, яку ставлять на роликову опору так, щоб центр був з'єднаний із муфтою.

   Призначення: Скляна тарілка служить як поверхня для приготування; її можна легко вийняти і почистити.





☛ **НЕ можна** користуватися мікрохвильовою піччю, якщо не встановлено роликову опору і скляну тарілку.



ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

Придбана вами мікрохвильова піч має вмонтований годинник. Після подачі живлення на дисплеї автоматично з'явиться індикація «12:00».
Встановіть поточний час. Час може відображатися як у 24-годинному, так і в 12-годинному форматі. Годинник необхідно налаштувати

- коли вперше встановлюєте придбану мікрохвильову піч
- після збою електроживлення

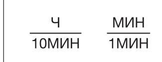
Не забудьте перевстановити годинник у разі переходу з літнього часу на зимовий, і навпаки.

1. Щоб показувати час у…

   24-годинний формат.
   12-годинний формат.
   Натисніть кнопку **Часы** (Годинник) один або два рази.

   Часы

2. Встановіть годину за допомогою кнопки «Ч (год.)», а хвилини за допомогою кнопки «МИН (хв.)».



3. Коли відобразиться потрібний час, знову натисніть кнопку **Часы (Годинник)** та увімкніть годинник.

   Часы

   Результат: Час відображається постійно, навіть коли ви не користуєтеся мікрохвильовою піччю.



ПРИГОТУВАННЯ/ПІДІГРІВАННЯ

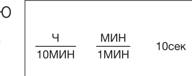
Подана далі процедура пояснює як правильно приготувати або розігріти їжу. ЗАВЖДИ перевіряйте встановлені вами режими, перед тим як залишити піч без нагляду.
Насамперед, помістіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.

1. Натисніть кнопку **СВЧ (Рівень потужності)**.

   СВЧ

   Результат: На дисплеї відобразиться індикація 800 Вт (максимальна потужність приготування).
   Виберіть відповідний рівень потужності ще раз натиснувши кнопку **СВЧ (Рівень потужності)**, доки на дисплеї не з'явиться необхідний рівень потужності у ватах. Дивіться таблицю рівнів потужності на наступній сторінці.

2. Встановіть необхідний час приготування за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин (1 хв.)** та **10 сек (10 с)**.



3. Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (◇).

   СТАРТ

   Результат: Всередині печі з'явиться світло і тарілка почне крутитися.
   Починається приготування їжі, і коли воно закінчується, піч подає чотири звукові сигнали.

Ніколи не вмикайте порожню мікрохвильову піч.



УКРАЇНСЬКА

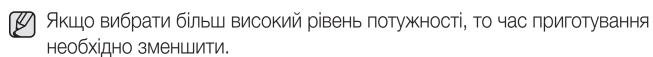


УКРАЇНСЬКА

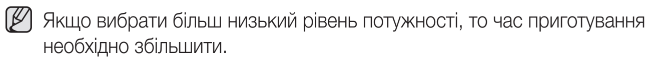
РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ

Можна вибрати один із нижченаведених рівнів потужності.

Рівень потужності	Вихідна потужність
ВИСОКИЙ	800 Вт
СЕРЕДНІЙ ВИСОКИЙ	600 Вт
СЕРЕДНІЙ	450 Вт
СЕРЕДНІЙ НИЗЬКИЙ	300 Вт
РОЗМОРОЖЕННЯ (⁂)	180 Вт
НИЗЬКИЙ	100 Вт



Якщо вибрати більш високий рівень потужності, то час приготування необхідно зменшити.



Якщо вибрати більш низький рівень потужності, то час приготування необхідно збільшити.

ЗУПИНКА ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Зупинити процес приготування можна в будь-який час, щоб проконтролювати приготування їжі.

1. Щоб призупинити тимчасово.
   Відкрийте дверцята.

   Результат: Приготування їжі зупиняється. Щоб продовжити приготування, закрийте дверцята і знову натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (◇).

2. Щоб зупинити повністю
   Натисніть кнопку **Стоп (Зупинити)** (▽).

   Результат: Приготування зупиниться.
   Щоб скасувати задані параметри режиму приготування, знову натисніть кнопку **Стоп (Зупинити)** (▽).

☛ Щоб скасувати будь-які задані параметри до початку приготування, просто натисніть кнопку **Стоп (Зупинити)** (▽).

РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

Можна збільшити залишковий час приготування, натискаючи кнопку **+30 сек** по одному разу для кожних 30 секунд, які ви хочете додати.

1. Натисніть кнопку **+30 сек** по одному разу для кожних 30 секунд, які потрібно додати.

2. Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (◇).



НАЛАШТУВАННЯ РЕЖИМУ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

Піч підтримує режим заощадження електроенергії. Коли піч не використовується, можна заощадити електроенергію.

- Піч переходить у режим заощадження електроенергії за замовчуванням після 5 хвилин бездіяльності. У цьому режимі відображення на дисплеї немає і піч неможливо використовувати.



- Щоб вийти з режиму заощадження електроенергії, відкрийте дверцята. На дисплеї з’явиться індикація «0». Піч готова до використання.
- Щоб встановити режим заощадження електроенергії, натисніть відповідну кнопку.



ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ «ПРИГОТУВАННЯ РОСІЙСЬКИХ СТРАВ»

Для функції швидкого розігрівання час приготування встановлюється автоматично.
Ви можете задати розмір порції, натискаючи відповідну кнопку швидкого розігрівання потрібну кількість разів.
Насамперед, помістіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.

1. Натисніть кнопку **«приготування російських страв»** (Завтрак/Обед/Ужин/Праздник) для потрібної страви відповідну кількість разів.



2. Натисніть кнопку **пуску** (◇)



Результат: Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (◇), щоб почати готування. Після його завершення:

1) піч подасть чотири звукові сигнали;
2) три рази пролунає звуковий сигнал, що нагадує про закінчення приготування (з інтервалом в одну хвилину);
3) на дисплеї знову з'явиться відображення поточного часу.


Використовуйте лише безпечний для використання в мікрохвильовій печі посуд.



РЕЖИМ ШВИДКОГО ПРИГОТУВАННЯ РОСІЙСЬКИХ СТРАВ /ПРИГОТУВАННЯ

У поданій таблиці представлено різні програми режиму швидкого приготування російських страв, кількість продуктів, час витримки та додаткові рекомендації.

1. СНІДАНОК (Завтрак)

Код	Страва	Розмір порції	Складники
1	**Вівсянка**	200 г	Суха вівсянка «Геркулес» - 30 г Цукор– 5 г Сіль – 0,5 г Окріп – 150 мл Холодне молоко – 50 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть суху вівсянку, цукор і сіль у глибоку миску. Залийте окропом і ретельно перемішайте. Накрийте миску опуклою пластмасовою кришкою. Поставте в піч і ввімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, вийміть кашу. Додайте молоко і ретельно перемішайте. Накрийте і продовжуйте приготування.		
2	**Гречка**	200 г	Гречка - 100 г Сіль – 2 г Окріп – 250 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть гречку та сіль у глибоку миску. Залийте окропом і ретельно перемішайте. Накрийте миску опуклою кришкою. Поставте в піч і ввімкніть програму.		
3	**Яйце "Пашот"**	1 шт.	Яйце – 1 шт. Вода – 150 мл Оцет 9% – 10-15 мл
	< Рекомендації >		
	Поставте миску з водою та оцтом у мікрохвильову піч. Доведіть воду до кипіння. Коли пролунає звуковий сигнал, дістаньте миску з киплячою водою та оцтом. Виделкою утворивши в місці вир, вилийте у нього яйце із шкаралупи. Потім продовжіть приготування.		

УКРАЇНСЬКА



ME73MR_BWT_DE68-04091B-04_UK.indd 15 2014-07-17 1:37:59



Код	Страва	Розмір порції	Складники
4	**Сосиски з консервованим горошком**	Сосиски – 2 шт. Гарячий горошок – 132 г	Сосиски – 2 шт. по 50 г Масло – 5 г Консервований горошок –135 г (суха вага)
	< Рекомендації >		
	У миску покладіть проколоті сосиски без обгортки, збоку покладіть масло. Зверху на масло викладіть горошок. Поставте в піч і ввімкніть програму.		
5	Омлет	130-135 г	Яйце – 3 шт. / Молоко – 30 мл / Сіль – 2 г
	< Рекомендації >		
	Збийте яйця з молоком та сіллю, вилийте суміш на тарілку. Поставте в піч і ввімкніть програму.		
6	**Кекс**	180 г	Цукор – 45 г / Ванільний цукор – 5 г Масло – 40 г / Яйце – 1/2 шт. Молоко – 30 мл / Порошок для печива – 3 г Борошно – 100 г
	< Рекомендації >		
	Ретельно змішайте цукор, ванільний цукор і масло. Додайте збите яйце. Додайте всі інші складники. Покладіть суміш у посудину, змащену маслом. Поставте в піч і ввімкніть програму. Перш ніж виймати кекс із посудини, почекайте, поки він вистигне.		
7	**Лимонні кульки з пісочного тіста**	190 г (5 шт.)	Борошно – 100 г / Масло – 50 г Цукор – 40 г / Жовток – 1 шт. Тепла вода – 1 ст. л. Лимонна цедра / Для глазурі: жовток – 1 шт. / Цукор-пудра – 3-5 г
	< Рекомендації >		
	Ретельно змішайте всі складники. Сформуйте п'ять кульок. Покладіть їх на вощений папір. Поставте в піч і ввімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, змастіть жовтком верх кульок, посипте цукром-пудрою і продовжуйте приготування. Дайте кулькам вистигнути.		



2. ОБІД



Код	Страва	Розмір порції	Складники
1	**Борщ**	340 г	(1) Буряк тертий – 50 г Нарізана соломкою капуста – 20 г Морква терта – 15 г Нарізана соломкою цибуля – 10 г Томатна паста – 15 г Цукор – 5 г Окріп – 300 мл (2) М'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 300 мл Лавровий лист – 1 шт. Оцет 9% – 5 мл за бажанням
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі складники (1) у велику миску, залийте окропом. Поставте в піч і ввімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, ретельно перемішайте, залийте бульйоном, покладіть лавровий лист (2). Потім продовжіть приготування.		
2	**М'ясна солянка**	340 г	(1) Нарізана соломкою цибуля – 45 г М'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 350 мл (2) Каперси – 7 г Нарізані солені огірки – 50 г Томатна паста – 10 г / Чорні оливки – 16 г Маринад із чорних оливок – 20 мл Лавровий лист – 1 шт. / М'ясне асорті – 30 г М'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 415 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть цибулю у велику миску, залийте киплячим бульйоном (1). Поставте у піч і ввімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, додайте решту складників (2). Ретельно перемішайте, додайте бульйон, лавровий лист і продовжіть приготування.		











Код	Страва	Розмір порції	Складники
3	**Курячий бульйон із вермішеллю**	350 г	Вермішель – 10 г / Куряче філе – 50 г Терта морква - 15 г / Нарізана соломкою цибуля – 10 г Курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 440 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть вермішель у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Додайте решту складників. Ретельно перемішате, поставте в піч і ввімкніть програму.		
4	**Свиняча шия з гірчичним соусом**	250 г	(1) Свиняча шия – 150 г Морква терта – 20 г Нарізана соломкою цибуля – 20 г Курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл (2) Для соусу: Борошно – 5 г Діжонська гірчиця – 20 г Сметана – 30 г / Вода – 50 мл
	< Рекомендації >		
	Поріжте м'ясо довгими скибками, підготуйте овочі і додайте курячий бульйон (1). Ретельно перемішате, поставте в піч і ввімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із м'ясом, перемішайте і продовжуйте приготування страви.		

Код	Страва	Розмір порції	Складники
5	**Їжачки**	220 г	(1) М'ясний фарш (яловичина і свинина) – 120 г (розділити на три частини) Варений звичайний рис – 40 г Сіль – 1 г / Чорний перець мелений – ½ г Нарізана соломкою цибуля – 20 г Подрібнений часник – 3 г Курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 75 мл (2) Для соусу:Борошно – 5 г Томатна паста – 10 г / Вода – 40 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть рис у фарш Додайте приправи і ретельно вимішайте руками. Сформуйте три кульки. Покладіть у глибоку миску цибулю і часник. Зверху покладіть м'ясні кульки і залийте бульйоном. Поставте посудину в піч. (1) Увімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу.(2) Коли прозвучить звуковий сигнал, влийте суміш у бульйон із м'ясними кульками. Переверніть їх і продовжуйте приготування.		
6	**Компот із сухофруктів**	200 мл	Курага – 25 г Чорнослив – 20 г Яблучна сушка – 15 г Цукор – 10 г Лимонна кислота – 2 щіпки Окріп – 450 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі складники у велику миску, залийте окропом. Поставте в піч і ввімкніть програму.		
7	**Овочевий суп**	350 г	Морожені овочі – 150 г Овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 250 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Поставте в піч і ввімкніть програму.		



Код	Страва	Розмір порції	Складники
8	**Пельмені**	185 г (15 шт.)	Морожені пельмені – 15 шт. (по 10-12 г кожен) Курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 500 мл Чорний перець горошком – 3-5 шт. Лавровий лист – 1 шт.
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі складники у велику миску, залийте киплячим бульйоном. Перемішайте, піднімаючи з дна. Накрийте миску опуклою пластмасовою кришкою. Поставте в піч і ввімкніть програму.		

3. ВЕЧЕРЯ

Код	Страва	Розмір порції	Складники
1	**Курячі ніжки з чорносливом**	325 г 2 шт.	Нарізана соломкою цибуля – 15 г Нарізана соломкою морква – 20 г Курячі ніжки – 2 шт. (160-180 г) Чорнослив – 5-7 шт. (50 г) Курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 200 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть у глибоку миску цибулю та моркву. Зверху покладіть курячі ніжки, чорнослив і залийте бульйоном. Поставте тарілку в мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть ніжки і продовжуйте приготування страви.		



Код	Страва	Розмір порції	Складники
2	**Індичка тушкована з овочами**	315 г	Філе індички, нарізане довгими скибками - 150 г Нарізані соломкою цукіні - 50 г Нарізана соломкою цибуля – 15 г Нарізана соломкою морква – 20 г Курячий бульйон або вода із сухим концентратом - 150 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном. Поставте в піч і ввімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть м'ясо, перемішайте овочі і продовжуйте приготування страви.		
3	**Печена картопля**	140-180 г – 1-2 шт.	Велика картопля - 160-200 г, 1-2 шт.
	< Рекомендації >		
	Помийте картоплю і проколіть шкірку виделкою. Покладіть у мікрохвильову піч. Увімкніть програму. Перед поданням на стіл додайте масло, сметану, сир тощо.		
4	**Рататуй**	260 г	Цукіні, нарізані кубиками – 100 г Морква, нарізана кубиками – 60 г Болгарський перець, нарізаний кубиками – 75 г Цибуля, нарізана кубиками – 45 г Подрібнений часник – 6 г Томатна паста – 10 г (Орегано та базилік до смаку) Овочевий бульйон або вода із сухим концентратом – 130 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі складники у миску. (Додайте орегано та базилік). Ретельно перемішайте. Поставте в піч і ввімкніть програму.		





Код	Страва	Розмір порції	Складники
5	**Риба по-старoросійськи**	340 г	(1) Нарізаний соломкою буряк – 30 г Нарізана соломкою морква – 30 г Нарізана соломкою цибуля – 15 г Рибний/курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 200 мл (2) Для соусу: Борошно – 10 г Томатна паста – 10 г Сметана – 30 г Вода – 50 мл (3) Філе коропа або судака – 150 г Лавровий лист – 1 шт.
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі складники у миску, залийте киплячим бульйоном. (1) Поставте в піч і ввімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, додайте соус, овочі та бульйон, постійно помішуючи. (2) Додайте рибу і лавровий лист (3). Потім продовжіть приготування.		



Код	Страва	Розмір порції	Складники
6	**Стейк-метелик із лосося на повільному вогні**	125 г	Стейк із лосося – 150-170 г Сіль – 1 г / Вода – 20 г (На вибір лимон/апельсин – 10 г (витиснути сік))
	< Рекомендації >		
	Приправте стейк із лосося. Покладіть його на тарілку і додайте води. (Якщо бажаєте, додайте сік). Поставте в мікрохвильову піч і ввімкніть програму.		
7	**Тунець у масляно-яєчному соусі на повільному вогні**	120 г + 53 г соусу	Філе тунця (або судака) – 140-150 г Лимон – 10 г (витиснути сік) Сіль – 1 г Вода – 20 г Лавровий лист – 1 шт. Соус: Зварене накруто яйце – 20 г (половина яйця) Порізана петрушка – 3-5 г Масло – 30 г (мікрохвильова піч 800 Вт – 1 хв.)
	< Рекомендації >		
	Приправте рибне філе. Покладіть його на тарілку і додайте води. Поставте в мікрохвильову піч і ввімкніть програму. Окремо приготуйте соус. Зваріть яйце і поріжте його на дрібні кубики. Поріжте петрушку і розтопіть масло. Змішайте всі складники і викладіть на рибу.		





4. ОСОБЛИВІ ПОДІЇ Праздник

Код	Страва	Розмір порції	Складники
1	**Риба по-московськи**	270 г	(1) Шампіньйони – 30 г Філе судака – 150 г / Олія – 5 г (2) Сметана – 15 г (3) Запечена картопля, нарізана кружальцями – 2 шт. по 60-70 г / Сметана –15 г / Сіль – 5 г Білий перець мелений – ½ г Тертий сир – 25 г
	< Рекомендації >		
	Покладіть гриби у миску, збоку покладіть рибу. Скропіть олією (1). Поставте в піч і ввімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, налийте половину сметани в іншу миску (в центр) (2). Покладіть зверху гриби. На них викладіть рибу. Додайте приправи. Навколо риби викладіть нарізану картоплю. Картоплю посипте тертим сиром (3). Потім продовжіть приготування.		
2	**Фарширований болгарський перець**	480-500 г 2 шт.	(1) Болгарський перець – 2 шт. по 80 г М'ясний фарш (яловичина і свинина) – 150-190 г (розділити на дві частини) Варений звичайний рис – 10-20 г Сіль – 5г / Чорний перець мелений – ½ г М'ясний бульйон або вода із сухим концентратом – 150 мл (2) Для соусу: Борошно – 5 г / Томатна паста – 10 г Вода – 50 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть рис у фарш Додайте приправи і ретельно вимішайте руками. Вийміть із перців серединку і зернята. Нафаршируйте перці м'ясом. Покладіть у миску і залийте бульйоном (1). Поставте в піч і ввімкніть програму. Змішайте всі складники для соусу (2). Коли пролунає звуковий сигнал, влийте соус у бульйон із фаршированими перцями. Переверніть їх і продовжуйте приготування.		

Код	Страва	Розмір порції	Складники
3	**Форель запечена з овочами**	210 -240 г	Масло – 10 г (2 x 5 г) Нарізана соломкою морква – 35 г Нарізана соломкою цибуля – 25 г Подрібнений часник -3 г Порізана зелень селери – 5 г Форель – 1 шт. – 220-250 г Сіль – 1 г Білий перець мелений – ½ г Масло – 5 г
	< Рекомендації >		
	Розмажте масло по центру аркуша вощеного паперу. Покладіть моркву, цибулю, часник і селеру. На овочі викладіть приправлену форель. Зверху змастіть рибу маслом. Накрийте. Поставте в мікрохвильову піч і ввімкніть програму.		
4	**Стейки з лосося на парі**	150 -170 г	Стейк із лосося з кістьми і шкірою – 200-250 г Сіль – 1 г Лимон – 15 г (витиснути сік)) Вода – 20 г
	< Рекомендації >		
	Приправте стейк із лосося. Покладіть його на тарілку і додайте води. Поставте в мікрохвильову піч і ввімкніть програму.		
5	**Азу**	250 г	(1) Свиняча шия, нарізана довгими скибками – 170 г Нарізана соломкою цибуля – 20 г Курячий бульйон або вода із сухим концентратом – 100 мл (2) Для соусу: Борошно – 5 г Томатна паста – 15 г Вода – 50 мл Терті солені огірки – 30 г
	< Рекомендації >		
	Покладіть м'ясо та цибулю в миску, залийте бульйоном.(1) Поставте в піч і ввімкніть програму. Коли пролунає звуковий сигнал, переверніть м'ясо, додайте соус (2), перемішуючи з овочами, бульйоном і м'ясом. Перемішайте і продовжуйте приготування.		



Код	Страва	Розмір порції	Складники
6	**Судак із помідорами та сиром**	150 г	Філе судака (або коропа) – 80-100 г Майонез – 10 г Сіль – 1 г Помідор, нарізаний кружальцями – 50 г Тертий сир – 20 г
	< Рекомендації >		
	Змастіть рибне філе майонезом і посоліть його. Покладіть зверху помідори, скористайтеся зубочисткою. Прикрийте сиром. Покладіть на тарілку і почніть готування. Вийміть зубочистки.		
7	**Морс із журавлини**	200 мл	Заморожена журавлина 50 г Цукор – 35 г Вода – 200 мл
	< Рекомендації >		
	Перемеліть морожену журавлину на м'ясорубці. Покладіть усі складники у велику миску. Поставте у піч і ввімніть програму. Охолодіть і процідіть.		
8	**Печиво**	160 г (2 x 80 г)	Борошно – 85 г Цукор-пудра – 25 г Масло – 50 г Яйце – 1/2 шт. Сіль – 1 г
	< Рекомендації >		
	Ретельно перемішайте пшеничну муку, цукор і масло. Додайте сіль і яйце. Ретельно перемішайте. Зробіть два млинці. Загорніть їх у парафіновий папір і покладіть на тарілку. Почніть приготування страви.		



ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

Режим автоматичного швидкого розмороження дає змогу швидко розморозити м'ясо, птицю, рибу, фрукти та ягоди.
Час розмороження та рівень потужності задані автоматично у програмі. Вам достатньо вибрати програму і вагу продуктів.

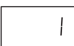
Використовуйте лише безпечний для використання в мікрохвильовій печі посуд.

Спершу покладіть заморожені продукти в центр скляної тарілки і закрийте дверцята.

1. Натисніть кнопку **Ускоренная Разморозка (Швидке розмороження)** ( ).



Результат: На дисплеї з'явиться індикація:



Натисніть кнопку **Ускоренная Разморозка (Швидке розмороження)** ( ) один чи більше разів залежно від типу продуктів, які потрібно розморозити. Детальніші пояснення дивіться в таблиці на наступній сторінці.

2. Виберіть вагу продуктів за допомогою кнопки **100 г**. Максимальна вага становить 1500 г.

100Г

3. Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** ( ).

СТАРТ

Результат:

- Почнеться процес розмороження.
- Піч подає звукові сигнали після половини часу розмороження, нагадуючи про те, що необхідно перевернути продукти.
- Щоб завершити розмороження, знову натисніть кнопку **Старт (Пуск)** ( ).

Налаштувати параметри розмороження можна також вручну. Для цього виберіть функцію «приготування/підігрівання» з рівнем потужності 180 Вт. Більш детальну інформацію дивіться у розділі «Приготування/Підігрівання» на стор. 13.





ПАРАМЕТРИ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

У поданій таблиці представлено різні програми режиму автоматичного швидкого розмороження, вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації.

Перед розмороженням продуктів зніміть з них усі пакувальні матеріали.
Покладіть м’ясо, рибу та фрукти або ягоди на керамічну тарілку.

Код/ Продукти	Порція	Час витримки	Рекомендації
1. М’ясо	200-1500 г	20-90 хв.	Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Переверніть м’ясо, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження яловичини, баранини, свинини, відбивних, стейків і фаршу.
2. Птиця	200-1500 г	20-90 хв.	Обгорніть ніжки та кінчики крил алюмінієвою фольгою. Переверніть м’ясо птиці, коли піч подасть звукові сигнали. Цю програма підходить для розмороження як цілої курки, так і окремих її порцій.
3. Риба	200-1500 г	20-80 хв.	Прикрийте хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть рибу, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження як цілої риби, так і філейних шматків.
4. Фрукти/ ягоди	100-600 г	5-20 хв.	Розкладіть фрукти рівномірно в пласку скляну посудину. Цю програму можна застосовувати для всіх видів фруктів.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ У ДЕКІЛЬКА ЕТАПІВ

Мікрохвильову піч можна запрограмувати так, що вона готуватиме їжу щонайбільше у три етапи.

Наприклад: Ви хочете розморозити страву та приготувати її, не переналаштовуючи піч після кожного етапу. Для прикладу, можна розморозити та приготувати 500 г риби у три етапи.

- Розмороження
- Приготування I
- Приготування II

Можна запрограмувати два до три етапи приготування.
Якщо ви програмуєте приготування їжі у три етапи, першим етапом має бути розмороження.
Не натискайте кнопку **Старт (Пуск)** (◇), доки не буде запрограмовано останній етап.

1. Натисніть один або кілька разів кнопку **Ускоренная Разморозка (Швидке розмороження)** (⁂).



2. Виберіть вагу порції, натиснувши кнопку **100 г** відповідну кількість разів (500 г у цьому прикладі).

100Г

3. Натисніть кнопку **СВЧ (Рівень потужності)**.
   Режим мікрохвиль (I):
   ; за потреби виберіть рівень потужності, знову натиснувши кнопку **СВЧ (Рівень потужності)** один або декілька разів (600 Вт у цьому прикладі).



4. Встановіть час приготування за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин (1 хв.)** та **10 сек (10 с)** (4 хвилини у цьому прикладі).

Ч / 10МИН МИН / 1МИН 10сек



5. Натисніть кнопку **СВЧ (Рівень потужності)**.
Режим мікрохвиль (ІІ):

 ; за потреби виберіть рівень потужності, знову натиснувши кнопку **СВЧ (Рівень потужності)** один або декілька разів (450 Вт у цьому прикладі).

СВЧ

6. Встановіть час приготування за допомогою кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин (1 хв.)** та **10 сек (10 с)** (5 хвилин у цьому прикладі).

Ч 10МИН МИН 1МИН 10сек

7. Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (◇).

СТАРТ

Результат: Три режими [розмороження і приготування (І, ІІ)] вибираються один за одним. Залежно від вибраного режиму розмороження піч може подати звукові сигнали після половини часу розмороження, нагадуючи про те, що необхідно перевернути продукти.

- Коли приготування закінчено, піч подає чотири звукові сигнали.



ПОСІБНИК ІЗ ВИБОРУ ПОСУДУ

Щоб приготувати їжу в мікрохвильовій печі, мікрохвилі мають проникати в їжу, а посуд не має відбивати чи поглинати їх.
Тому, слід уважно вибирати посуд для мікрохвильової печі. Якщо на посуді є маркування «Безпечний для мікрохвильової печі», тоді все гаразд.
У поданій нижче таблиці перелічені різні види кухонних приладь і вказано, чи можна їх використовувати в мікрохвильовій печі і яким чином це робити.

Посуд	Безпечно для мікрохвильової печі	Коментарі
Алюмінієва фольга	✓✗	Можна використовувати в невеликих кількостях для захисту окремих ділянок їжі від підгоряння. Якщо фольга розташована надто близько до стінки печі або використовується надто багато фольги, це може спричинити іскріння.
Тарілка для підрум’янення	✓	Не розігрівайте більше восьми хвилин.
Порцеляна і глиняні вироби	✓	Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку і кісткову порцеляну можна використовувати, якщо на них немає металевого оздоблення.
Одноразова пластикова та картонна тара	✓	Деякі заморожені продукти пакують у такій тарі.

УКРАЇНСЬКА





УКРАЇНСЬКА

Посуд	Безпечно для мікрохвильової печі	Коментарі
Пакування продуктів швидкого приготування		
• Полістиролові горнята та контейнери	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі. Перегрівання може спричинити плавлення полістиролу.
• Паперові пакети чи газети	✗	Може спалахнути.
• Папір вторинної переробки або металеві затискачі	✗	Може спричинити іскріння.
Скляний посуд		
• Універсальний посуд для готування та сервірування	✓	Можна використовувати, якщо не він декорований металевим обідком.
• Тонкий скляний посуд	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі та рідин. Тонке скло може розбитися або тріснути у разі різкого нагрівання.
• Скляні банки	✓	Можна використовувати лише без кришки. Підходять лише для розігрівання.
Металевий посуд		
• Тарілки	✗	Може спричинити іскріння або займання.
• Дроти для зв’язування пакетів для заморожування	✗	
Папір		
• Тарілки, горнята, серветки і кухонний папір	✓	Для нетривалого приготування і розігрівання. Також для поглинання надлишку вологи.
• Папір вторинної переробки	✗	Може спричинити іскріння.
Пластик		
• Контейнери	✓	Особливо, якщо це вогнетривкий термопластик. Деякі інші види пластику можуть деформуватися або втратити колір від високої температури. Не використовуйте меламіновий пластик.
• Плівка	✓	Може використовуватися для утримування вологи. Не має торкатися продуктів. Будьте обережні, коли знімаєте плівку після готування, оскільки з-під неї виходить гаряча пара.
• Пакети для заморожування	✓✗	Лише, якщо придатні для кип’ятіння або використання в печі. Не мають бути герметично закриті. Якщо необхідно, проколіть виделкою.
Парафінований папір або папір, який не пропускає жир	✓	Може використовуватися для утримання вологи та запобігання розбризкування.

✓ **: рекомендовано**

✓✗ **: використовувати з обережністю**

✗ **: небезпечно**

Призначено для використання в нормальних умовах
Термін слуби: 7 років



УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Якщо у вас виникла будь-яка з нижченаведених проблем, спробуйте подані вирішення.

Це звичайне явище.

- Конденсація вологи всередині печі.
- Повітряний потік навколо дверцят і зовнішнього кожуха.
- Світлові бліки навколо дверцят і зовнішнього кожуха.
- Пара, яка виходить по периметру дверцят або з вентиляційних отворів.

Після натиснення кнопки (◇) піч не працює.

- Перевірте, чи повністю закриті дверцята.

Зовсім не відбувається приготування їжі.

- Перевірте, чи правильно встановлено таймер і/або натиснуто кнопку (◇).
- Перевірте, чи закриті дверцята.
- Перевірте, чи не перевантажено електричну мережу, що спричинило до згоряння плавкого запобіжника або спрацювання автоматичного переривача.

Страва не готова або надто запечена.

- Перевірте, чи правильно вибрано час приготування для цього типу продуктів.
- Перевірте, чи вибрано правильний рівень потужності.

Не працює лампочка.

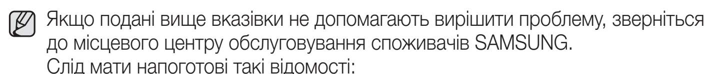
- З міркувань безпеки користувач не повинен змінювати лампочку особисто. Зверніться у найближчий центр обслуговування Samsung, щоб викликати кваліфікованого інженера для заміни лампочки.

Піч створює перешкоди для радіоприймачів і телевізорів.

- Під час роботи печі можна спостерігати незначні перешкоди у роботі радіоприймачів чи телевізорів. Це звичайне явище. Щоб вирішити цю проблему, встановлюйте піч подалі від телевізорів, радіоприймачів та антен.
- Якщо мікропроцесор мікрохвильової печі реагує на перешкоди, відображення на дисплеї може згаснути або збитися. Щоб вирішити цю проблему, від'єднайте вилку кабелю живлення від розетки і вставте її знову. Ще раз встановіть час.

Всередині печі помітні іскри і чути потріскування (іскріння).

- Перевірте, чи не використовується посуд із металевим оздобленням.
- Перевірте, чи не залишено в печі виделку або інший металевий предмет.
- Перевірте, чи не знаходиться алюмінієва фольга надто близько до внутрішніх стінок.



Якщо подані вище вказівки не допомагають вирішити проблему, зверніться до місцевого центру обслуговування споживачів SAMSUNG.
Слід мати напоготові такі відомості:

- код моделі та серійний номер пристрою (зазвичай вказуються на задній стінці печі);
- термін гарантії;
- чіткий опис проблеми, що виникла.

Знаючи ці дані, зверніться до місцевого дилера чи центру обслуговування SAMSUNG.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Компанія SAMSUNG постійно докладає зусиль для вдосконалення своїх виробів. Характеристики дизайну і дані вказівки для користувача може бути змінено без попередження.

Модель	ME73MR
Джерело живлення	230 В / 50 Гц
Споживання енергії Мікрохвилі	 1150 Вт
Вихідна потужність	100 Вт / 800 Вт (IEC-705)
Робоча частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75S(31)
Спосіб охолодження	Електричний вентилятор
Розміри (Ш x В x Г) Габаритні Внутрішня камера	 489 x 275 x 325 мм 330 x 211 x 309 мм
Об'єм	20 літри
Вага Нетто	 близько 11,5 кг










Виробник : Samsung Electronics Co., Ltd /
Самсунг Електронікс Ко., Лтд

Адреса виробника :
(Maetan-дон) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-сі,
Гйонггі-до, Корея, 443-742

АДРЕСА ФАБРИКИ/АДРЕС ФАБРИКИ:
ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЕРІА 21,
ІНДАСТРІАЛ ПАРК, 42000 ПОРТ КЛАНГ,
СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЕСАН, МАЛАЙЗІЯ

Країна виробництва : Малайзія

Імпортер в Україні:
ТОВ "Самсунг Електронікс Україна Компані"
вул. Льва Толстого, 57, 01032, Київ, Україна

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ ЧИ КОМЕНТАРІ?

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DE68-04091B-04







ME73MR

Микротолқынды пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы және тағам пісіруге қатысты нұсқаулар

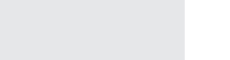
Samsung кепілдігіне құрылғының жұмысын түсіндіру үшін шалынған қоңыраулар, теріс орнатылған құрылғыны түзету немесе қалыпты тазалау немесе күтім көрсету жұмыстары кірмейді.



Бұл нұсқаулық кітапша 100 % қайта өңдеуден өткізуге болатын қағазға басылған.

мүмкіндіктерді елестетіңіз

Samsung компаниясының бұл өнімін сатып алғаныңызға рахмет.









КАЗАҚ

МАЗМҰНЫ

қауіпсіздік ақпараты

ОСЫ ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫН ҚОЛДАНУ

Сіз SAMSUNG микротолқынды пешін жаңа ғана сатып алдыңыз. Қолыңыздағы пайдаланушы нұсқаулығында, микротолқынды пеште тағам пісіруге қатысты маңызды ақпараттар қамтылған:

- Қауіпсіздік нұсқаулары
- Жарамды ыдыс-аяқ пен керек-жарақтар
- Тағам пісіруге қатысты пайдалы кеңес
- Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

БЕЛГІШЕЛЕР МЕН ТАҢБАЛАРДЫҢ ТҮСІНДІРМЕСІ



Ауыр жарақат немесе өлімге әкелетін **қатерлі жағдайлар немесе қауіпті әрекеттер**.



Кішігірім жарақат немесе мүлікке зиян келтіретін **қатерлі жағдайлар немесе қауіпті әрекеттер**.

 Ескерту; Өрт қатері

 Ескерту; Бет жағы ыстық

 Ескерту; Тоқ

 Ескерту; Жарылғыш зат

 Әрекет ЕТПЕҢІЗ.

 Қол ТИГІЗБЕҢІЗ.

 БҰЗБАҢЫЗ.

 Нұсқауларды тура орындаңыз.

 Ашаны розеткадан суырыңыз.

 Электр тоғының қатеріне түспес үшін құрылғыны жерге қосыңыз.

 Қызмет көрсету орталығына хабарласып көмек алыңыз.

 Ескерім

Маңызды



ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫП, КЕЛЕШЕКТЕ ҚОЛДАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ.

Осы қауіпсіздік нұсқауларының орындалуына әрқашан назар аударыңыз.

Пешті қолданар алдында келесі нұсқаулардың орындалғанына көз жеткізіңіз.

⚠ ЕСКЕРТУ
(Микротолқын функциясына ғана қатысты)

ЕСКЕРТУ: Егер есік немесе есік тығыздағыштарына нұқсан келсе, микротолқынды пешті уәкілетті техник маман жөндегенше іске қосуға болмайды.

ЕСКЕРТУ: Микротолқын қуатынан қорғайтын қақпақты алуды қажет ететін жөндеу немесе техникалық күтім көрсету жұмыстарын, білікті маманнан басқа адамдар жүзеге асырса, бұл олар үшін қатерлі.

ЕСКЕРТУ: Сұйық тағамдар мен басқа тағамдарды тұмшаланып жабылған сауыттарда қыздыруға болмайды, себебі олар жарылуы мүмкін.

Бұл үйде қолдануға ғана арналған құрылғы.

ЕСКЕРТУ: Балаларға пешті дұрыс қолданбағанда қатерлі жағдайлардың орын алатындығын түсіндіріп, оларға тиісті нұсқаулар бергеннен кейін ғана пешті ешкімнің қадағалауынсыз пайдалануға рұқсат беріңіз.

ЕСКЕРТУ: Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім жүйесі дамымаған немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Тазалау күтім көрсету жұмыстарын балалар 8 жастан асса және ересектердің қадағалауында болса ғана іске асыра алады.

Микротолқынды пештерде қолдануға жарамды ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз.

Тағамды пластик немесе қағаз сауыттарға салып қыздырғанда, пешті бақылап отырыңыз, себебі бұлар тұтап кетуі мүмкін.





КАЗАҚ

Бұл микротолқынды пеш тағам және сусын ысытуға арналған. Тағам немесе киім кептіру және жылытқыш төсеніштерді, аяқ киімдерді, жөкелерді, дымқыл киімдерді немесе сол сияқты заттарды кептіргенде, жарақат алу немесе өрт шығу қаупі бар.

Егер түтін шықса, құрылғыны сөндіріңіз немесе тоқтан ағытыңыз және жалынды басу үшін есікті ашпаңыз.

ЕСКЕРТУ: Сусындарды микротолқынды пеште қыздырған кезде кенет тасып төгілуі мүмкін, сондықтан сауытты ұстаған кезде абай болу керек.

ЕСКЕРТУ: Баланы тамақтандыратын шөлмектің және балалар тағамы салынған қалбырлардың ішіндегісін берер алдында араластыру немесе шайқау керек және күйіп қалмас үшін температурасын тексеру керек.

Микротолқынды пеште қабығы аршылмаған және бітеулей пісірілген жұмыртқаларды қыздыруға болмайды, себебі микротолқынмен қыздырып болғаннан кейін де жарылып кетуі мүмкін.

Пешті мезгіл-мезгіл тазалап, тағамның қалдықтарын алу керек.

Пешті таза ұстамасаңыз, оның бетінің сапасы кетіп, құрылғының уақытынан бұрын істен шығуына себеп болуы және қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.

Бұл құрылғы көлік құралдарына, ұзақ жолсапар көліктеріне немесе сол сияқты көліктерге орнатуға арналмаған.

Бұл құрылғы кембағал, сезім мүкістігі бар немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар (балаларды қоса алғанда) қолдануға арналмаған. Олар осы құрылғыны өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның нұсқауы немесе қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс.

Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек.

Қорек сымы бүлініп қалса, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші немесе өндірушінің уәкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс.

ЕСКЕРТУ: Сұйық тағамдарды немесе басқа тағамдарды тұмшаланып жабылған сауыттарда қыздыруға болмайды, себебі жарылып кетуі мүмкін;

Құрылғыны су құйып жууға болмайды.

Пештің камерасына және басқару панеліне қол оңай жету үшін, оны дұрыс бағытта және биіктікте орнату керек.

Пешті ең алғаш рет іске қосар алдында, пештің ішіне су қойып 10 минут қосу керек, содан кейін қолдана беруге болады.

Егер пештен тосын шуыл, көңірсіген немесе түтін иісі шықса, ашаны дереу розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Микротолқынды пешті ашасына қол жететіндей етіп орнату керек.

Микротолқынды пешті тек ас үй қаптамасының үстіне қойып пайдалану керек, микротолқынды пешті жиһаздың ішіне қоюға болмайды.

⚠ ЕСКЕРТУ
(Пеш функциясына ғана қатысты)-Опция

ЕСКЕРТУ: Құрылғыны аралас режимде пайдаланған кезде, қызу пайда болатындықтан балалар пешті тек ересектердің қадағалауымен ғана пайдалануға тиіс.

Құрылғы іске қосылып тұрғанда қызып кетеді. Пештің ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек.

ЕСКЕРТУ: Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қол жететін бөлшектері қызып тұруы мүмкін. Жас балаларды алыс ұстау керек.

Бумен тазалағышты пайдалануға болмайды.

ЕСКЕРТУ: Электр қатеріне түсіп қалмас үшін, құрылғы шамын ауыстырар кезде оны электр желісінен ағытып алыңыз.

ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері, құрылғыны пайдаланғанда қызып тұрады.
Қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек. 8 жасқа толмаған балаларды, үнемі байқап отырмаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.

Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім жүйесі дамымаған немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Балалар үлкендердің қарауынсыз тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын орындамауға тиіс.



- Түрпілі тазалағыш заттар немесе өткір металл қырғыштарды пеш есігінің шынысын тазалау үшін пайдаланбаңыз, себебі бұндай заттар шыны бетіне сызат түсіріп оның шытынап кетуіне алып келеді.
- Құрылғының қол жететін беттерінің температурасы құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде жоғары болуы мүмкін.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігі немесе сыртқы беті ыстық болуы мүмкін.
- Құрылғыны және қорек сымын 8 жасқа толмаған балалардан алыс ұстаңыз.
- Бұл құрылғылар жеке тұрған таймер немесе қашықтан басқару құралының көмегімен басқарылмайды.

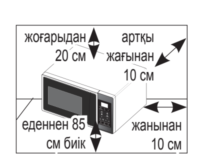
Бұл 2-ші топтағы, B санатына жататын ISM құрылғысы. 2-ші топқа радио-жиіліктегі қуатты электромагнитті сәуле ретінде, материалдарды өңдеу үшін арнайы шығаратын ISM құрылғыларының барлығы, сондай-ақ EDM және доғамен дәнекерлейтін құрылғылар да жатады.

B санатына тұрмыста қолдануға арналған немесе төмен кернеулі желіге тіке жалғанған тұрғын үй кешендерінде қолданылатын құрылғылар жатады.

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ОРНАТУ

Пешті тегіс, жазық, еденнен 85 см биік жерге қойыңыз. Пеш қойылатын бет, пештің салмағын көтере алатындай мықты болуға тиіс.

1. Пешті орнатқан кезде, пештің артқы жағы мен екі жақ жанынан кем дегенде 10 см (4 дюйм), пештің үстінен 20 см (8 дюйм) ашық орын қалдырыңыз.



2. Пештің ішіндегі орам материалдарының барлығын алыңыз.
3. Айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақты орнатыңыз. Бұрылмалы табақтың еркін айнала алатындығына көз жеткізіңіз.
(Бұрылмалы табағы бар үлгілерге ғана арналған)
4. Микротолқынды пешті оның ашасына қол жететіндей етіп орнату керек.

- Қорек сымы бүлініп қалса, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші немесе өндірушінің уәкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс. Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін қорек сымын жерге дұрыс қосылған АТ розеткасына жалғау керек.
- Микротолқынды пешті кәдімгі пештің немесе радиатордың қасы тәрізді ыстық немесе ылғалды жерге қоймаңыз. Пешті қуат көзіне қосуға



байланысты параметрлерін орындау керек, ұзартқыш сым қолданылса, ол да пеш сымының стандартына сай келу керек. Микротолқынды пешті ең алғаш іске қоспас бұрын, пештің іші мен тығыздағышын дымқыл шүберекпен тазалаңыз.

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ТАЗАЛАУ

Микротолқынды пештің келесі бөлшектерін май және тағам қалдықтары жиналып қалмас үшін мерзімді түрде тазалап отыру керек:

- Ішкі және сыртқы беттері
- Есігі және тығыздағыштары
- Бұрылмалы табақ және айналмалы шығырықтар (Бұрылмалы табағы бар үлгілерге ғана арналған)

☛ Есік тығыздағыштарының таза екенін, әрі есіктің дұрыс жабылатын-жабылмайтынын **ӘРҚАШАН** тексеріп отырыңыз.

☛ Пешті таза ұстамасаңыз, оның бетінің сапасы кетіп, уақытынан бұрын істен шығып, қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.

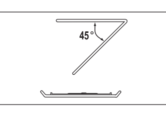
1. Сыртқы беттерін жұмсақ шүберекпен, жылы әрі сабынды сумен жуыңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.
2. Пештің ішіндегі қалдықтар мен дақтарды сабынды суға батырылған шүберекпен тазалаңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.
3. Қатып қалған тағам қалдықтарын жұмсарту және жағымсыз иісті кетіру үшін, бір кесе сұйылтылған лимон шырынын пештің ішіне қойыңыз да, қуатты ең үлкен мәнге қойып он минут қыздырыңыз.
4. Ыдыс жуғыш машинада жууға болатын табақты қажет кезде жуыңыз.

Саңылауларға су **ШАШЫРАТПАҢЫЗ**. Жеміргіш заттар немесе химиялық еріткіштерді **ЕШҚАШАН** қолданбаңыз. Есіктің тығыздағыштарын тазалағанда келесіні ескеріңіз:

- Ешбір қоқыс жиналып қалмасын
- Қоқыс есіктің жабылауына кедергі жасамасын

Микротолқынды пештің ішін жұмсақ жуғыш затпен әр қолданып болған сайын тазалаңыз, бірақ жарақаттанып қалмас үшін микротолқынды пешті тазалардың алдында әрқашан салқындатыңыз.

Пештің төбесін ішкі жағынан тазалау үшін қыздырғыш элементті 45 ° градусқа төмен түсіріп қойған ыңғайлы болады. (Тербелмелі қыздырғышы бар үлгілер ғана)



МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ САҚТАУ ЖӘНЕ ЖӨНДЕУ

Микротолқынды пешті сақтау және жөндеу кезінде, бірнеше қарапайым сақтық шараларын орындау керек. Есігі немесе есігінің тығыздағыштары бүлінген пешті



ҚАЗАҚ

іске қоспау керек:

- Топсалары сынған
- Тығыздағыштары бүлінген
- Пештің корпусы бұзылып немесе майысып қалған

Оны тек білікті, микротолқынды пешті жөндейтін маман ғана жөндеуге тиіс

☛ Пештің сыртқы корпусын **ЕШҚАШАН** алмаңыз. Егер пеш бүлініп, оны жөндеу қажет болса немесе оның қандай жағдайда екендігі сізді толғандырып жүрсе:

- Оны розеткадан ағытыңыз
- Ең жақын сатып алушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз

Пешті уақытша сақтап қоя тұрғыңыз келсе, құрғақ, шаң баспайтын жерді таңдаңыз. **Себебі:** Шаң және ылғал пештің жұмыс жасайтын бөлшектеріне зиян келтіруі мүмкін.

Бұл микротолқынды пеш коммерциялық мақсатта қолдануға арналмаған.

Қауіпсіздікті сақтау мақсатында шамды пайдаланушы ауыстырмауға тиіс. Жақын орналасқан Samsung тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласып, шамды ауыстырту үшін уәкілетті маманды шақыртыңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ				
Құрылғыны білікті маман ғана өзгертуге немесе жөндеуге тиіс.	✔	✔	✔	✔
Тұмшаланып жабылған сауыттардағы сұйық заттарды және басқа тағамдарды микротолқын функциясымен қыздырмаңыз.	✔	✔	✔	✔
Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін, жоғары қысымдағы су бүріккіш немесе бумен тазалайтын құралдарды қолданбаңыз.	✔	✔	✔	✔
Бұл құрылғыны қыздырғыштың, тұтанғыш заттың қасына орнатпаңыз; ылғалды, майлы немесе шаңды жерге қойып немесе күн сәулесі тура түсетін және су ағатын немесе газ шығатын жерге; тегіс емес жерге қоймаңыз.	✔	✔	✔	✔
Бұл құрылғыны жергілікті және мемлекеттік ережелерге сай дұрыс жерге қосу керек.	✔	✔	✔	✔
Құрылғының ашасы қосылатын ағытпалар мен контакттарын, шаң немесе су тәрізді басқа заттардан құрғақ шүберекті қолданып мезгіл-мезгіл тазалап отырыңыз.	✔	✔	✔	✔
Қуат сымын тартпаңыз немесе қатты майыстырмаңыз немесе үстіне ауыр зат қоймаңыз.	✔	✔	✔	✔
Газ шығып кеткен кезде (мысалы, пропан, сұйылтылған газ т.с.с.) құрылғы ашасына қол тигізбей, бөлмені дереу желдетіңіз.	✔	✔	✔	✔
Ашаны дымқыл қолмен ұстамаңыз.	✔	✔	✔	✔
Іске қосылып тұрған құрылғыны ашасынан тартып электр желісінен ағытуға болмайды.	✔	✔	✔	✔
Саусақтарыңызды немесе бөгде затты құрылғыға сұқпаңыз, егер оған бөгде зат, мысалы су кіріп кеткен жағдайда, ашаны розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✔	✔	✔	✔
Құрылғыға шамадан тыс күш салмаңыз немесе баспаңыз.	✔	✔	✔	✔



Пешті раковина немесе шыны тәрізді осал заттардың үстіне қоймаңыз.	✓	✓		
Құрылғыны бензол, сұйылтқыш, алкоголь, бумен тазалағыш немесе жоғары қысыммен тазалағыш заттармен тазаламаңыз.	✓	✓	✓	✓
Кернеу, жиілік және тоқ параметрлерінің, өнімнің техникалық параметрлеріне сай келетініне көз жеткізіңіз.	✓	✓		✓
Ашаны розеткаға мықтап сұғыңыз. Көп ашалы адаптерді, ұзартқыш сымды немесе электр трансформаторын қолданбаңыз.	✓	✓	✓	
Қуат сымын темір затқа ілмеңіз, оны заттардың арасынан өткізіп төсеңіз немесе құрылғының артынан өткізіңіз.	✓	✓	✓	
Бүлінген ашаны, бүлінген қорек сымын немесе босап қалған розетканы қолданбаңыз. Құрылғының ашасы немесе қорек сымы бұзылса, жақындағы қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✓	✓	✓	✓
Пешке су құюға немесе суды тура бүркуге болмайды.	✓	✓		
Пештің үстіне, ішіне немесе есігінің үстіне зат қоюға болмайды.	✓	✓	✓	
Құрт-құмырысқаларды құртуға арналған бүріккіш тәрізді тұтанғыш затты пештің бетіне шашпаңыз.	✓	✓		
Пештің ішіне тұтанғыш зат салып сақтауға болмайды. Құрамында спирті бар тағамдарды немесе сусындарды қыздырған кезде өте сақ болыңыз, себебі спирттің буы пештің ыстық бөлігіне тиіп кетуі мүмкін.	✓		✓	✓
Есікті ашып-жапқан кезде балаларды алыс ұстаңыз, себебі олар есікке соғылып қалуы немесе саусақтарын есікке қыстырып алуы мүмкін.	✓	✓	✓	✓

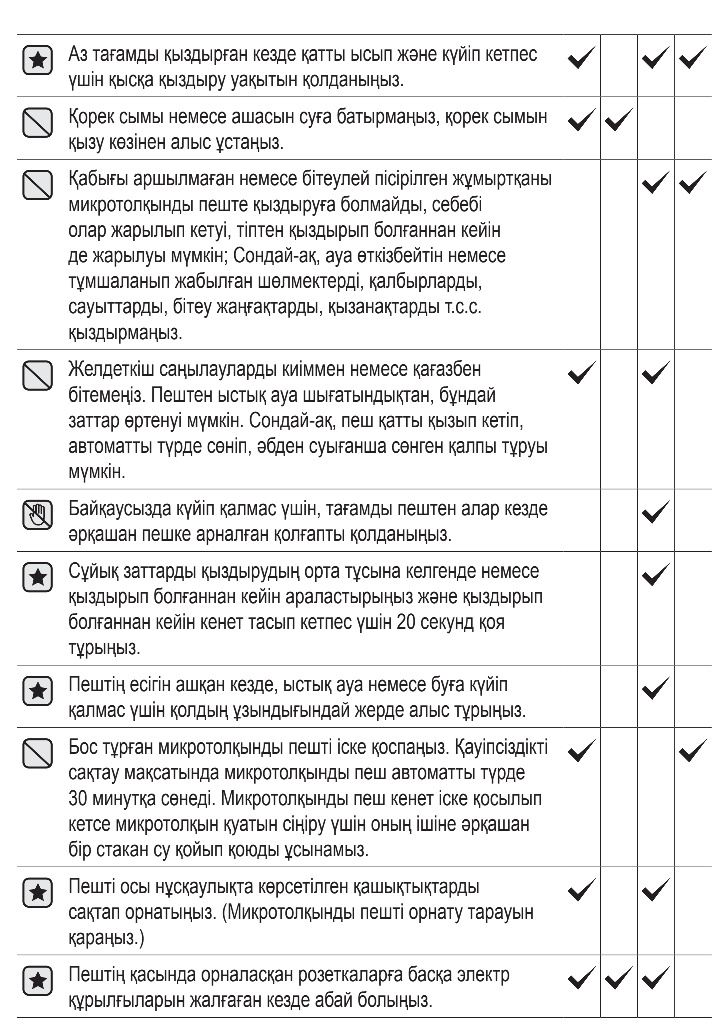
ЕСКЕРТУ: Микротолқынды пеште сусындарды қыздырған кезде кенет тасып кетуі мүмкін, сондықтан да, сауытты абайлап ұстау керек; Бұндай жағдайдың алдын алу үшін, оларды ӘРҚАШАН пешті сөндіргеннен кейін, температура біркелкі болуы үшін кем дегенде 20 секунд пештің ішіне қоя тұрыңыз. Қажет болса, қыздырып жатқанда араластырыңыз және ӘРҚАШАН қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз. Бу шалып кетсе, төмендегі әрекеттерді орындап, АЛҒАШҚЫ ЖӘРДЕМ көрсетіңіз: • Бу шалып кеткен жерді кем дегенде 10 минут суық суға малыңыз. • Таза, құрғақ дәкемен жабыңыз. • Ешбір крем, май немесе лосьон жақпаңыз.	✓	✓	✓	✓
Науаны немесе торды тағам пісіріп болғаннан кейін суға дереу салмаңыз, себебі науа немесе тор сынып кетуі немесе оларға зақым келуі мүмкін.				✓
Микротолқынды пешті тағамды майға батырып қуыру үшін пайдаланбаңыз, себебі, май температурасын бақылау мүмкін емес. Бұның нәтижесінде ыстық тұрған сұйықтық кенет тасып төгілуі мүмкін.	✓			✓

АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

Тек микротолқынды пеште қолдануға болатын ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз; металл сауыттардың ешқайсысын, жиектері алтын немесе күміспен жалатылған ас ыдыстарын, істік, шанышқыларды т.с.с. ешқашан ҚОЛДАНБАҢЫЗ; Қағаз немесе пластик қалталардың сымтемірден жасалған бауларын алыңыз. Себебі : Электр жарқылы немесе қысқа тұйықталу пешті бүлдіруі мүмкін.	✓		✓	✓
Микротолқынды пешті қағаз немесе киім кептіру үшін қолданбаңыз.	✓		✓	✓







	Аз тағамды қыздырған кезде қатты ысып және күйіп кетпес үшін қысқа қыздыру уақытын қолданыңыз.	✔		✔	✔
	Қорек сымы немесе ашасын суға батырмаңыз, қорек сымын қызу көзінен алыс ұстаңыз.	✔	✔		
	Қабығы аршылмаған немесе бітеулей пісірілген жұмыртқаны микротолқынды пеште қыздыруға болмайды, себебі олар жарылып кетуі, тіптен қыздырып болғаннан кейін де жарылуы мүмкін; Сондай-ақ, ауа өткізбейтін немесе тұмшаланып жабылған шөлмектерді, қалбырларды, сауыттарды, бітеу жаңғақтарды, қызанақтарды т.с.с. қыздырмаңыз.			✔	✔
	Желдеткіш саңылауларды киіммен немесе қағазбен бітемеңіз. Пештен ыстық ауа шығатындықтан, бұндай заттар өртенуі мүмкін. Сондай-ақ, пеш қатты қызып кетіп, автоматты түрде сөніп, әбден суығанша сөнген қалпы тұруы мүмкін.	✔		✔	
	Байқаусызда күйіп қалмас үшін, тағамды пештен алар кезде әрқашан пешке арналған қолғапты қолданыңыз.			✔	
	Сұйық заттарды қыздырудың орта тұсына келгенде немесе қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз және қыздырып болғаннан кейін кенет тасып кетпес үшін 20 секунд қоя тұрыңыз.			✔	
	Пештің есігін ашқан кезде, ыстық ауа немесе буға күйіп қалмас үшін қолдың ұзындығындай жерде алыс тұрыңыз.			✔	
	Бос тұрған микротолқынды пешті іске қоспаңыз. Қауіпсіздікті сақтау мақсатында микротолқынды пеш автоматты түрде 30 минутқа сөнеді. Микротолқынды пеш кенет іске қосылып кетсе микротолқын қуатын сіңіру үшін оның ішіне әрқашан бір стакан су қойып қоюды ұсынамыз.	✔			✔
	Пешті осы нұсқаулықта көрсетілген қашықтықтарды сақтап орнатыңыз. (Микротолқынды пешті орнату тарауын қараңыз.)	✔		✔	
	Пештің қасында орналасқан розеткаларға басқа электр құрылғыларын жалғаған кезде абай болыңыз.	✔	✔	✔	

АСҚЫН МИКРОТОЛҚЫН ҚУАТЫНЫҢ ӘСЕРІНЕН САҚТАНДЫРАТЫН САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ (МИКРОТОЛҚЫН ФУНКЦИЯСЫНА ҒАНА ҚАТЫСТЫ)

Төмендегі сақтық шаралары орындалмаса, микротолқын қуатының қатеріне ұшырауыңыз мүмкін.

(a) Ешқашан есігі ашық тұрған пешті іске қосам деп әрекет жасауға немесе қауіпсіздік тетігін (есіктің бекітпесі) бұзуға немесе қауіпсіздік тетігінің саңылауларына бөгде зат сұғуға болмайды.

(b) Пештің есігі мен алдыңғы жағының арасына ештеңе қыстырмаңыз немесе тығыздағыштарға тағам немесе тазалағыш заттың қалдықтары жиналуына ЖОЛ БЕРМЕҢІЗ. Есік пен есік тығыздағышының беттерін, пеш жұмыс жасап болғаннан кейін дымқыл шүберекпен сүртіп, содан кейін жұмсақ, құрғақ шүберекпен тазалаңыз.

(c) Пеш бұзылып қалса, оны өндіруші тарапынан микротолқынды пешті жөндеу бойынша дайындықтан өткізілген техник жөндемейінше ІСКЕ ҚОСПАҢЫЗ. Пеш есігінің дұрыс жабылуы мен төмендегілерге еш нұқсан келмеудің ерекше маңызы бар:

   (1) есік (майысқан)

   (2) есіктің топсалары (сынық немесе босап қалған)

   (3) есіктің тығыздағышы және тығыздағыш беттер

(d) Бұл пешті өндіруші тарапынан микротолқынды пешті жөндеу бойынша дайындықтан тиісті түрде өткізілген техниктен басқа адам жөндеуге тиіс емес.

Құрылғының керек-жарақтарын ауыстыру немесе косметикалық зақымдарды жөндеу жұмыстарын, пайдаланушы құрылғыға зақым келтірсе және/немесе керек-жарақтарын жоғалтып алса, Samsung жөндеу жұмыстарын ақылы түрде іске асырады. Бұған келесі жағдайлар жатады:

(a) Соғылған, сызылған немесе сынған есік, тұтқа, сыртқы панель немесе басқару панелі.

(b) Сынған немесе жоғалып кеткен науа, сырғыма жол, жалғастырғыш немесе темір тор.

- Құрылғыны тек осы пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген мақсатта ғана қолданыңыз. Бұл пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген "Ескертулер" мен "Қауіпсіздік нұсқауларында", орын алуы ықтимал жағдайлар мен оқиғалардың барлығы бірдей қамтылмаған. Құрылғыны абайлап, сақтықпен орнатуға, күтім көрсетуге, іске қосуға өзіңіз міндеттісіз.





- Себебі төменде көрсетілген нұсқауларда құрылғының әр түрі қамтылғандықтан, сіздің микротолқынды пешіңіздің техникалық сипаттамасы, осы нұсқаулықта көрсетілген құрылғылардан сәл өзгеше болуы және ескерту белгілерінің барлығы бірдей сізге қатысты болмауы мүмкін. Толғандырып жүрген мәселе немесе сұрағыңыз болса, жақын орналасқан жергілікті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз немесе www.samsung.com веб-сайтынан ақпарат және көмек алыңыз.
- Бұл микротолқынды пеш тағам ысытуға арналған. Бұл тек үйде ғана қолдануға арналған. Матаны немесе дән толтырылған жастықшаларды қыздырмаңыз, жанып кетуі және өртке ұласуы мүмкін. Құрылғыны дұрыс немесе тиісті түрде қолданбау нәтижесінде бірнәрсе бүлінсе, өндіруші жауапкершілік көтермейді.
- Пешті таза ұстамаған жағдайда, оның бетінің сапасы кетіп, құрылғының қолданыс мерзімінің уақытынан бұрын аяқталуына әсер етуі және қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.



АТАЛҒАН ӨНІМДІ ДҰРЫС ПАЙДАЛАНУ (ЭЛЕКТР ҚУАТЫН ШЫҒЫНДАУ ЖӘНЕ ЭЛЕКТРОНДЫҚ ЖАБДЫҚ)

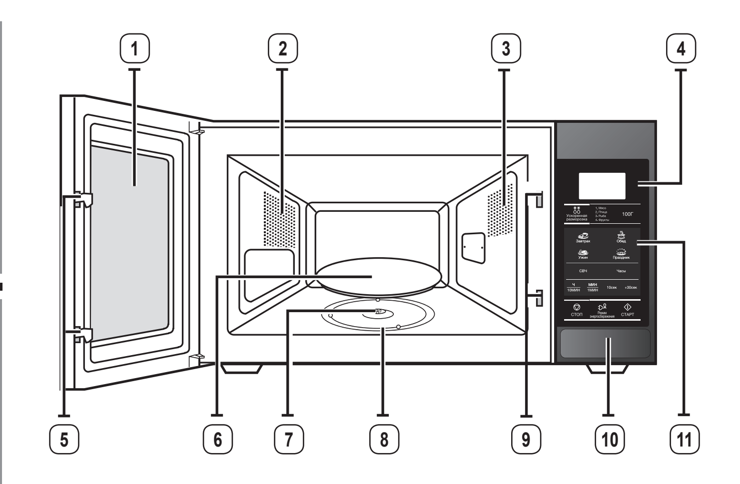
(Жеке қоқыс жинайтын жүйесі бар елдерге қатысты)

Өнімдегі, акцессуардағы немесе нұсқаулықтағы бұл таңбалау өнімді және оның электрондық аксессуарларын (мысалы, қуат беру құрылғысын, құлаққаптың, USB кабелін), олардың қызмет ету мерзімі өткен соң, үйде басқа мақсатта пайдалануға болмайтындығын білдіреді. Қалдықтардың бақыланбайтын пайдаланылуынан қоршаған ортаға немесе адам денсаулығына зиян келтірудің алдын алу үшін бұл заттарды басқа қалдық түрлерінен бөлек алып қойыңыз және оларды материалдық ресурстарды екінші рет пайдалану үшін қолданыңыз.

Үйде пайдаланушылар экологиялық қауіпсіз түрде қайта өңдеу үшін осы өнімді қай жерден және қалай алуға болатынын анықтау мақсатында, осы өнімді сатып алған жердегі ретейлермен немесе оның жергілікті кеңсесімен хабарласуы тиіс.

Іскерлік пайдаланушылар сату-сатып алу шартының талаптары мен ережелерін тексеру үшін өзінің жабдықтаушысымен хабарласуы тиіс. Осы өнім және оның электрондық аксессуарлары жойылатын басқа пайдаланған қаптамалармен араласып кетпеуі тиіс.

ПЕШ



1. ЕСІК
2. ЖЕЛДЕТКІШ САҢЫЛАУЛАР
3. ШАМ
4. БЕЙНЕБЕТ
5. ЕСІК БЕКІТПЕЛЕРІ
6. БҰРЫЛМАЛЫ ТАБАҚ
7. ЖАЛҒАСТЫРҒЫШ
8. АЙНАЛМАЛЫ ШЫҒЫРЫҚ
9. ҚАУІПСІЗДІК БЕКІТПЕСІ САҢЫЛАУЛАРЫ
10. ЕСІКТІ АШУ ТҮЙМЕШІГІ
11. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

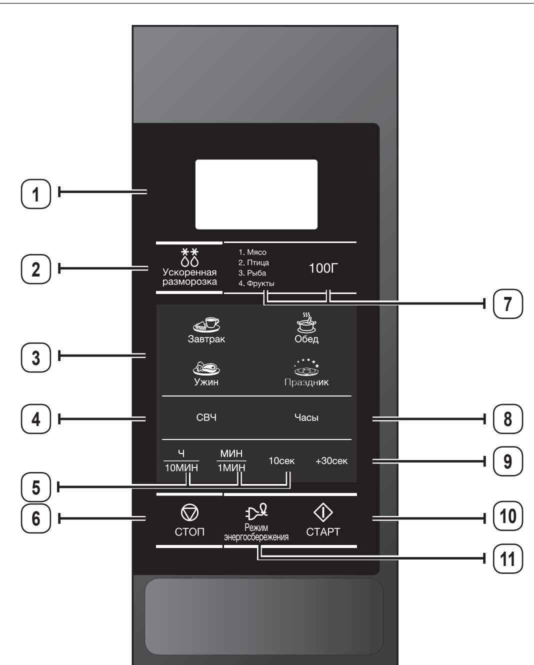
КАЗАҚ





КАЗАҚ

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

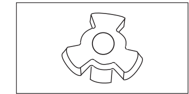


1. БЕЙНЕБЕТ
2. АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫН ТАҢДАУ
3. АВТОМАТТЫ ҚЫЗДЫРУ/ПІСІРУ ФУНКЦИЯСЫН ТАҢДАУ
4. МИКРОТОЛҚЫН РЕЖИМІ ТҮЙМЕШІГІ
5. УАҚЫТТЫ ОРНАТУ ТҮЙМЕШІГІ
6. ҚУАТТЫ ҮНЕМДЕУ ТҮЙМЕШІГІ
7. САЛМАҚТЫ ТАҢДАУ
8. САҒАТ ПАРАМЕТРІН ОРНАТУ
9. +30с ТҮЙМЕШІГІ
10. БАСТАУ ТҮЙМЕШІГІ
11. ТОҚТАТУ/БОЛДЫРМАУ ТҮЙМЕШІГІ

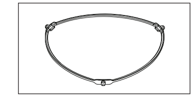
КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫ

Құрылғының қандай үлгісін таңдап алғаныңызға қарай, онымен бірге әр түрлі жолмен қолдануға болатын бірнеше керек-жарақ жеткізіледі.

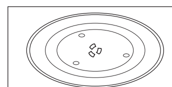
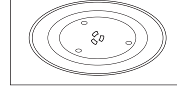
1. **Жалғастырғыш**, пештің табанындағы мотордың білікшесіне орнатылып жеткізіледі.
   Мақсаты : Жалғастырғыш бұрылмалы табақты айналдырады.



2. **Айналмалы шығырық**, пеш табанының ортасына қойылады.
   Мақсаты : Айналмалы шығырық бұрылмалы табақты ұстап тұрады.



3. **Бұрылмалы табақ**, айналмалы шығырықтың ортасындағы тетік арқылы жалғастырғышқа қойылады.
   Мақсаты : Бұрылмалы табақ тамақ пісіретін негізгі орын болып табылады: оны тазалау үшін оңай алуға болады.



☛ Микротолқынды пешті айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақсыз **ІСКЕ ҚОСПАҢЫЗ**.



УАҚЫТТЫ ОРНАТУ

Сіздің микротолқынды пешіңізге сағат орнатылған. Қуат көзіне қосылған кезде, бейнебетте “12:00” автоматты түрде пайда болады.
Ағымдық уақытты орнатыңыз. Уақытты 24- сағат немесе 12-сағаттық режим бойынша көрсетуге болады. Сағатты келесі жағдайларда орнату керек:

- Микротолқынды пешті алғаш орнатқанда
- Электр қуаты өшіп қалғанда

Жазғы және қысқы уақыттарды ауыстырған кезде сағатты қайта орнатуды ұмытпаңыз.

1. Сағатты келесі режимге қою үшін ...
24-сағаттық режим.
12-сағаттық режим.
Часы түймешігін бір немесе екі рет басыңыз.



2. Сағатты **h (сағ)** түймешігімен, минутты **min (мин)** түймешігімен орнатыңыз.

Ч / 10МИН МИН / 1МИН

3. Дұрыс уақыт көрсетілген кезде, сағат жұмыс істей бастау үшін **Clock (Сағат)** түймешігін қайта басыңыз.
Нәтижесі: Микротолқынды пешті қолданбаған кезде, уақыт әрқашан көрсетіліп тұрады.

Часы

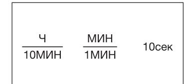
ПІСІРУ / ҚЫЗДЫРУ

Төменде тағамды қалай пісіруге немесе қыздыруға болатындығы туралы айтылған.
Пешті қараусыз қалдырардың алдында ӘРҚАШАН пісіру параметрлерін тексеріңіз.
Алдымен, тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.

1. **Power Level (Қуат мәні)** түймешігін басыңыз.
Нәтижесі: 800 Вт (макс. пісіру қуаты) көрсетіледі:
Тиісті қуат мәнін **Power Level (Қуат мәні)** түймешігін, бейнебетте тиісті қуат мәні көрсетілгенше қайта басыңыз. Қуат мәндерін келесі беттегі кестеден қараңыз.

СВЧ

2. Пісіру уақытын **10 min (10 мин)** , **1 min (1 мин)** және **10 s (10 сек)** түймешігін басып таңдаңыз.



3. **Start (Бастау)** (◇) түймешігін басыңыз.
Нәтижесі: Пештің шамы жанады және бұрылмалы табақ айнала бастайды.
Тағам пісе бастайды, пісіп болған кезде пеш төрт рет сигнал береді.



Бос тұрған микротолқынды пешті ешқашан қоспаңыз.

ҚАЗАҚ






ҚУАТ МӘНДЕРІ

Төмендегі қуат мәндерінің ішінен қажетін таңдауыңызға болады.

Қуат мәні	Шығысы
ЖОҒАРЫ	800 Вт
ОРТАША ЖОҒАРЫ	600 Вт
ОРТАША	450 Вт
ОРТАШАДАН ТӨМЕН	300 Вт
ЖІБІТУ (⁂)	180 Вт
ТӨМЕН	100 Вт

Жоғарырақ қуат мәнін таңдасаңыз, пісіру уақытын азайту керек.

Азырақ қуат мәнін таңдасаңыз, пісіру уақытын ұзарту керек.

ПІСІРУДІ ТОҚТАТУ

Тағам пісіруді кез келген уақытта тоқтатып, тағамды тексеруіңізге болады.

1. Уақытша тоқтату үшін;
   Есікті ашыңыз.
   Нәтижесі: Пісіру тоқтайды. Қайта жалғастырып пісіру үшін, есікті жабыңыз да, **Start (Бастау)** (◇) түймешігін қайта басыңыз.
2. Мүлдем тоқтату үшін;
   Stop (Тоқтату) (▽) түймешігін басыңыз.
   Нәтижесі: Пісіру үрдісі тоқтайды.
   Пісіру параметрлерін біржола тоқтатқыңыз келсе, **Stop (Тоқтату)** (▽) түймешігін қайта басыңыз.

СТОП

☛ Кез келген параметрді тағам пісіруді бастамай тұрып, **Stop (Тоқтату)** (▽) түймешігін басып тоқтатуыңызға болады.





ПІСІРУ УАҚЫТЫН РЕТТЕУ

Пісіру уақытын, әрбір қосқыңыз келген 30 секунд үшін **+30с** түймешігін бір рет басып ұзартуыңызға болады.

1. Әрбір қосқыңыз келген 30 секунд үшін **+30с** түймешігін бір рет басыңыз.

+30сек

2. **Start (Бастау)** (◇) түймешігін басыңыз.



СТАРТ

ҚУАТТЫ ҮНЕМДЕУ РЕЖИМІН ОРНАТУ

Пештің қуатты үнемдеу режимі бар. Бұл функция пеш іске қосылмай тұрған кезде электр тоғын үнемдейді.

Режим энергосбережения

- Пеш 5 минут қолданылмай тұрса, қуатты үнемдеу режиміне өздігінен қойылады. Пеш қуатты үнемдеу режимінде тұрғанда, бейнебет ағарып тұрады, әрі пеш іске қосылмайды.
- Қуатты үнемдеу режимінен шығу үшін, есікті ашыңыз, сонда бейнебетте “0”пайда болады. Пеш іске қосуға дайын.
- Егер қуатты үнемдеу режимін қолданғыңыз келсе, қуатты үнемдеу түймешігін басыңыз.





ОРЫС ДӘСТҮРІМЕН ПІСІРУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

Жылдам қыздыру функциясын қолданғанда пісіру уақыты автоматты түрде орнайды. Үстелге тартылатын тағам мәзірі санын тиісті Жылдам қыздыру түймешігін қажетінше басып реттеуге болады.
Алдымен, тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.

1. **Russian Cook** (Завтрак/Обед/Ужин/Праздник) (Орыс дәстүрімен пісіру) түймешігін қажетті сан көрсетілгенше басыңыз.



2. **start** (◇) **(бастау) түймешігін басыңыз**
   Нәтижесі: Бұл режим аяқталған кезде:
   1) Пеш төрт рет сигнал береді.
   2) Пісіру аяқталғанын ескертетін сигнал 3 рет естіледі. (минутына бір рет)
   3) Ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

СТАРТ


Микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.



ЖЫЛДАМ ОРЫС ДӘСТҮРІ БОЙЫНША ПІСІРУ /ПІСІРУ



Келесі кестеде әр түрлі орыс дәстүрімен жылдам пісіру/пісіру бағдарламалары, тағамның мөлшері, қоя тұру уақыты мен тиісті ұсыныстар берілген.

1. ТАҢҒЫ АС



Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1	**Ботқа**	200 г	Кебір орыс ботқасы «Геркулес» – 30 г Қант – 5 г Тұз – 0,5 г Қайнаған су – 150 мл Суық сүт – 50 мл
	< Ұсыныстар >		
	Шыныаяқ тәрізді ыдысқа құрғақ ботқаны, қант пен тұзды салыңыз. Қайнап тұрған судан қосып, жақсылап араластырыңыз. Сай келетін пластик қақпақпен жабыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде ботқаны салыңыз. Сүт қосып, жақсылап араластырыңыз. Қақпақ жауып, пісіруді жалғастырыңыз.		
2	**Қарақұмық**	200 г	Қарақұмық – 100 г Тұз – 2г Қайнаған су – 250мл
	< Ұсыныстар >		
	Шыныаяқ тәрізді ыдысқа қарақұмық мен тұзды салыңыз. Қайнап тұрған судан қосып, жақсылап араластырыңыз. Сай келетін қақпақпен жабыңыз. Пісіре бастаңыз.		
3	**Пашот жұмыртқасы**	1 дана	Жұмыртқа – 1 дана Су – 150 мл Орыс сіркесуы 9% – 10-15 мл
	< Ұсыныстар >		
	Су және сіркесу құйылған шараны тұмшапешке қойыңыз. Суды қайнатыңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, қайнаған су және сіркесуы бар шараны алыңыз. Шанышқымен сүйемелдеп тұрып, қабығы жоқ жұмыртқаны шараға салыңыз. Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.		

ҚАЗАҚ





Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
4	**Қалбырдағы бұршақ қосылған шұжық**	Шұжық – 2 дана, Ыстық бұрыш -132 г	Шұжықтар – 2 дана, әрбірі 50 г Сарымай – 5 г Қалбырдағы бұрыш –135 г (құрғақ салмағы)
	< Ұсыныстар >		
	Шараға терісі тесілген шұжықтарды салыңыз, бетіне қақпақ жаппаңыз, жанына сәл сарымай салыңыз. Майдың үстіне қалбырдағы бұрышты салыңыз. Пісіре бастаңыз.		
5	**Омлет**	130 г -135 г	Жұмыртқа – 3 дана / Сүт – 30 мл / Тұз – 2 г
	< Ұсыныстар >		
		Жұмыртқаға сүт пен тұз қосып көпіршітіп, табаққа құйыңыз. Пісіре бастаңыз.	
6	**Кекс**	180 г	Қант – 45 г / Ваниль шекері – 5 г Сарымай – 40 г / Жұмыртқа – 1/2 бөлігі Сүт -30 мл / Қопсытқыш ұнтақ - 3 г Бидай – 100 г
	< Ұсыныстар >		
	Қант, ваниль шекері мен сарымайды жақсылап араластырыңыз. Көпіршітілген жұмыртқаны қосыңыз. Қалған құраластардың барлығын қосыңыз. Сарымай жағылған шараға салыңыз. Пісіре бастаңыз. Шарадан алмай тұрып суытып алыңыз.		
7	**Лимон қосылған булочка**	190 г (5 дана)	Бидай – 100 г / Сарымай – 50 г Қант – 40 г / Жұмыртқаның сарысы – 1дана Жылы су – 1 ас қасық Лимон қабығы / Үстін әрлеуге: Жұмыртқаның сарысы – 1 дана / Безендіргіш қант – 3-5г
	< Ұсыныстар >		
	Барлық құраластарды жақсылап араластырыңыз. Бес булочка жасаңыз. Балауыз қағазға қойыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, булочканың үстіне жұмыртқаның сарысын жағып, қанттан сеуіп, пісіруді жалғастырыңыз. Суыту үшін қоя тұрыңыз.		

2.ТҮСКІ АС



Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1	**Борщ**	340 г	(1)Туралған қызылша - 50 г Ұзыншалап туралған қырыққабат – 20 г Туралған сәбіз -15 г Ұзыншалап туралған пияз - 10 г Қызанақ езбесі - 15 г Қант - 5 г Қайнаған су - 300 мл (2) Сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 300 мл Лавр жапырағы -1дана Орыс сіркесуы 9%- 5 мл, егер қаласаңыз
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шараға құраластардың (1) барлығын салыңыз да, қайнаған судан құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде жақсылап араластырып, ет сорпасын құйып, лавр жапырағын(2) салыңыз. Содан кейін пісіруді жалғастырыңыз.		
2	**Солянка**	340 г	(1) Ұзыншалап туралған пияз – 45 г Сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су -350 мл (2) Каперс түйірлері – 7 г Тұздалған, туралған қияр – 50 г Қызанақ езбесі – 10 г / Қара зәйтүн – 16 г Қара зәйтүн сұйығы – 20 мл Лавр жапырағы -1 дана / Ет жинағы – 30 г Сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 415 мл
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шараға пияздан салып, қайнап тұрған сорпаны (1) құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде келесі құраластарды (2) салыңыз. Жақсылап араластырып, сорпадан құйып, лавр жапырағын салыңыз да, жалғастырып пісіріңіз.		



Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
3	**Тауық етінен жасалған көже**	350 г	Вермишель – 10 г / Тауықтың қоң еті – 50 г Туралған сәбіз – 15 г / Ұзыншалап туралған пияз – 10 г Тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 440 мл
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шараға вермишельді салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Қалған құраластардың барлығын қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз да, пісіре бастаңыз.		
4	**Қыша соусы қосылған шошқаның мойыны**	250 г	(1) Шошқаның мойыны – 150 г Туралған сәбіз - 20 г Ұзыншалап туралған пияз – 20 г Тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай – 5 г Дижон қышасы – 20 г Қышқыл қаймақ – 30 г / Су – 50 мл
	< Ұсыныстар >		
	Етті ұзыншалап турап, көкөністерді дайындап, тауық сорпасын(1) қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз да, пісіре бастаңыз. Тұздыққа(2) қосылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, еті бар сорпаға құраластарды салып араластырыңыз да, жалғастырып пісіріңіз.		
5	**Кірпі**	220 г	(1)Тартылған ет (сиырдың немесе шошқаның)-120 г (үш бөлікке бөліңіз) Пісірілген кәдімгі күріш – 40 г / Тұз – 1 г Қара ұнтақ бұрыш – ½ г Ұзыншалап туралған пияз - 20 г Туралған сарымсақ – 3 г Тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 75 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай – 5 г / Қызанақ езбесі – 10 г / Су – 40 мл
	< Ұсыныстар >		
	Күрішті тартылған етке қосыңыз. Дәмдеуіштер салып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз. Үш котлета жасаңыз. Пияз мен сарымсақты шара іспетті табаққа салыңыз. Котлеталарды осыған салып, үстіне сорпадан құйыңыз. Табақты пешке салыңыз.(1) Пісіре бастаңыз. Тұздыққа(2) араластырылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, котлеталар салынған еттің сорпасына құраластарды араластырыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз.		
6	**Құрғақ жеміс компоты**	200 мл	Кептірілген абрикос – 25 г Қара өрік –20 г Кептірілген алма – 15 г Қант – 10 г Лимон қышқылы – 2 шөкім Қайнаған су – 450мл
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған судан құйыңыз. Пісіре бастаңыз.		
7	**Көкөніс сорпасы**	350 г	Мұздатылған көкөніс – 150 г Көкөніс сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су -250 мл
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шараға құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз.		
8	**Тұшпара**	185 г (15 дана)	Мұздатылған тұшпара – 15 дана (10 г -12 г, біреуінде) Тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 500 мл Бүтін қара бұрыш – 3-5 дана. Лавр жапырағы – 1 дана.
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шара тәрізді табаққа құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Әбден араластырыңыз. Сай келетін пластик қақпақпен жабыңыз. Пісіре бастаңыз.		

ME73MR_BWT_DE68-04091B-04_KK.indd 17 2014-07-17 1:31:08



3. КЕШКІ АС Ужин

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1	**Қара өрік қосылған тауық сирақтары**	325 г 2 дана.	Ұзыншалап туралған пияз – 15 г Ұзыншалап туралған сәбіз – 20 г Тауықтың сирақтары – 2 дана. (160-180 г) Қара өрік – 5-7 дана. (50 г) Тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 200 мл
	< Ұсыныстар >		
	Пияз мен сәбізді шара іспетті табаққа салыңыз. Тауық сирақтарын үстіне салыңыз да, қара өрікті салып, үстіне сорпа құйыңыз. Табақты микротолқынды пешке салыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, аударыңыз да, пісіруді жалғастырыңыз.		
2	**Көкөніс қосып буға пісірілген күркетауық**	315 г	Күркетауық қоң еттері -150 г Ұзыншалап туралған асқабақ - 50 г Ұзыншалап туралған пияз – 15 г Ұзыншалап туралған сәбіз – 20 г Тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 150 мл
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шара іспетті табаққа құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз. Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, аударыңыз да, көкөністерді араластырып пісіруді жалғастырыңыз.		
3	**Картоп пісірмесі**	140-180 г 1-2 дана	Ірі картоп – 160 г -200 г 1 -2 дана
	< Ұсыныстар >		
	Картоптарды жуып, қабығын шанышқымен тесіңіз. Микротолқынды пешке салыңыз. Пісіре бастаңыз. Үстелге тартар алдында сарымай немесе қышқыл қаймақ немесе ірімшік не т.с.с. қосыңыз.		



Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
4	**Рататуй**	260г	Текшелеп туралған асқабақ– 100 г Текшелеп туралған сәбіз – 60 г Текшелеп туралған болғар бұрышы – 75 г Текшелеп туралған пияз – 45 г Туралған сарымсақ– 6 г / Қызанақ езбесі – 10г (дәмдеу үшін орегано және базилик) Көкөніс сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 130 мл
	< Ұсыныстар >		
	Барлық құраластарды шара іспетті табаққа салыңыз. (Орегано және базиликті қосыңыз). Жақсылап араластырыңыз. Пісіре бастаңыз.		
5	**Ескі орыс дәстүрімен пісірілген балық**	340 г	(1)Ұзыншалап туралған қызылша – 30 г Ұзыншалап туралған сәбіз – 30 г Ұзыншалап туралған пияз – 15 г Балық\Тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 200 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай – 10 г / Қызанақ езбесі – 10 г Қышқыл каймақ – 30 г / Су – 50 мл (3)Сазан немесе алабұға қоң еті – 150 г Лавр жапырағы – 1 дана
	< Ұсыныстар >		
	Үлкен шара іспетті табаққа құраластардың барлығын салыңыз да, қайнаған сорпаны құйыңыз.(1) Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, „тұздықтың қоспасын“ көкөністермен бірге сорпаға қосыңыз. Балық пен лавр жапырағын қосыңыз(3). Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.		





Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
6	**Бұқтырылған арқан балық стейгі**	125 г	Көбелек тәрізді арқан балық стейгі – 150-170 г Тұз – 1 г / Су -20 г (Лимон/Апельсин – 10г (шырыны сығылған) өз қалауыңыз бойынша)
	< Ұсыныстар >		
	Арқан балық стейгін дәмдеңіз. Табаққа салып, су қосыңыз. (Қаласаңыз балшырын қосыңыз). Микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз.		
7	**Сарымай, жұмыртқа соусы қосылған нәлім**	120 г + 53 г тұздық	Нәлім филесі – 140-150 г (немесе сазан-алабұға филесі) Лимон – 10 г (шырынын сығыңыз) Тұз – 1 г Су -20 г Лавр жапырағы – 1 дана Тұздық: Қайнатылған жұмыртқа -20г (1\2 бөлігі) Туралған балдыркөк – 3-5 г Сарымай – 30 г (Микротолқын 800 Вт– 1мин)
	< Ұсыныстар >		
	Балық филесінің дәмін келтіріңіз. Табаққа салып, су қосыңыз. Микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз. Тұздықты жеке дайындаңыз. Жұмыртқаны пісіріп, кішкене текшеге бөліңіз. Балдыркөкті турап, сарымайды ысытыңыз. Барлық қоспаларды араластырып, балықтың үстіне салыңыз.		

4. АРНАЙЫ ТАҒАМ Праздник

Код	Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Құраластар
1	**Мәскеу дәстүрімен балық пісіру**	270 г	(1) Шампиньон – 30 г Алабұғаның қоң еті - 150 г / Май – 5 г (2) Қышқыл қаймақ –15г (3) Дөңгелектеп туралған, тұмшапеште пісірілген картоп – 2 дана, әр 60-70г үшін / Қышқыл қаймақ –15 г / Тұз – 5г Ақ ұнтақ бұрыш – ½ г / Үгілген ірімшік – 25 г
	< Ұсыныстар >		
	Шыныаяқ тәрізді ыдысқа саңырауқұлақтарды салып, жанына балықты салыңыз. Үстіне май тамызыңыз(1). Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде басқа шара тәрізді табақтың ортасына қышқыл қаймақтың жартысын салыңыз (ортасына) (2). Үстіне пісірілген саңырауқұлақтарды салыңыз. Оның үстіне балықты салыңыз. Дәм-татымын келтіріңіз. Айналасына балық пен туралған картопты салыңыз. Картоптың үстіне ірімшікті салыңыз(3). Пісіру үрдісін жалғастырыңыз.		
2	**Ет толтырылған болгар бұрышы**	480-500 г 2 дана	(1) Болгар бұрышы – 2дана, әр 80г үшін Тартылған ет (сиырдың немесе шошқаның).- 150-190г (екі бөлікке бөліңіз) Пісірілген кәдімгі күріш – 10-20г Тұз – 5г / Қара ұнтақ бұрыш – ½ г Сиыр етінің сорпасы немесе құрғақ концентрат - 150мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Бидай – 5г / Қызанақ езбесі – 10г / Су – 50мл
	< Ұсыныстар >		
	Күрішті тартылған етке қосыңыз. Дәмдеуіштер салып, қолыңызбен жақсылап араластырыңыз. Бұрыштың өзегі мен дәндерін алыңыз. Бұрышқа ет толтырыңыз. Шараға салып, сорпаны құйыңыз(1). Пісіре бастаңыз. Тұздыққа(2) араластырылатын құраластардың барлығын дайындаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, тұздықты ет толтырылған бұрыштар салынған сорпаға құйыңыз. Аударыстырып, пісіруді жалғастырыңыз.		








<table>
<tr><th>Код</th><th>Тағам</th><th>Үстелге тарту мөлшері</th><th>Құраластар</th></tr>
<tr><td rowspan="3">3</td><td>Көкөніс қосылған бақтақ</td><td>210 г
-240 г</td><td>Сарымай – 10 г (2 х 5 г)
Ұзыншалап туралған сәбіз – 35 г
Ұзыншалап туралған пияз – 25 г
Туралған сарымсақ -3 г
Туралған сельдерей жапырақтары – 5 г
Бақтақ – 1 дана – 220-250 г
Тұз – 1 г / Ақ ұнтақ бұрыш – ½ г
Сарымай – 5 г</td></tr>
<tr><td colspan="3">< Ұсыныстар ></td></tr>
<tr><td colspan="3">Балауызды қағаздың ортасын майлаңыз. Сәбіз, пияз, сарымсақ және сельдерейді үстіне салыңыз. Көкөністердің үстіне дәм-татымы келтірілген бақтақты салыңыз. Балықтың үстіне май салыңыз. Қақпақ жабыңыз. Микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">4</td><td>Буға пісірілген арқан балық</td><td>150 г
-170 г</td><td>Сүйегі мен терісі алынбаған арқан балық филесі – 200 -250 г / Тұз – 1 г
Лимон – 15 г (шырынын сығыңыз) / Су - 20г</td></tr>
<tr><td colspan="3">< Ұсыныстар ></td></tr>
<tr><td colspan="3">Арқан балық стейгін дәмдеңіз. Табаққа салып, су қосыңыз. Микротолқынды пешке салып, пісіре бастаңыз.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">5</td><td>Азу</td><td>250 г</td><td>(1)Туралған шошқаның мойыны -170 г
Ұзыншалап туралған пияз – 20 г
Тауық сорпасы немесе құрғақ концентрат қосылған су - 100 мл
(2) Тұздыққа арналған қоспа:
Бидай – 5г / Қызанақ езбесі – 15г
Су – 50мл / Тұздалған, туралған қияр – 30 г</td></tr>
<tr><td colspan="3">< Ұсыныстар ></td></tr>
<tr><td colspan="3">Шара іспетті табаққа ет пен пиязды салыңыз да, сорпаны құйыңыз.
(1) Пісіре бастаңыз. Тұмшапештен сигнал естілген кезде, аударыңыз да, „тұздыққа арналған қоспаларды“(2) көкөніс, сорпа және етке араластырыңыз. Араластырып, пісіруді жалғастырыңыз.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">6</td><td>Қызанақ пен ірімшік қосылған алабұға</td><td>150 г</td><td>Алабұға филесі – 80-100 г (немесе сазан)
Майонез – 10 г / Тұз – 1 г
Дөңгелектеп туралған қызанақ – 50 г
Үгілген ірімшік – 20 г</td></tr>
<tr><td colspan="3">< Ұсыныстар ></td></tr>
<tr><td colspan="3">Балық филесіне майонез жағыңыз, тұздаңыз. Үстіне қызанақ салыңыз, тіс тазалағыш істікшені қолданыңыз. Үстіне ірімшік қойыңыз. Табаққа салып, пісіре бастаңыз.
Тіс тазалағыш істікшені алыңыз.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">7</td><td>Мүкжидек Морс</td><td>200 мл</td><td>Мұздатылған мүкжидек – 50г
Қант – 35г / Су – 200мл</td></tr>
<tr><td colspan="3">< Ұсыныстар ></td></tr>
<tr><td colspan="3">Мұздатылған мүкжидекті тартыңыз. Барлық құраластарды шараға салыңыз. Пісіре бастаңыз. Суытып, сорғытыңыз.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">8</td><td>Печенье</td><td>160 г
(2 г х80 г)</td><td>Бидай – 85 г / Безендіргіш қант – 25 г
Сарымай – 50 г / Жұмыртқа – 1/2 бөлігі
Тұз – 1 г</td></tr>
<tr><td colspan="3">< Ұсыныстар ></td></tr>
<tr><td colspan="3">Бидай, безендіргіш қант пен сарымайды жақсылап араластырыңыз. Тұз бен жұмыртқаны қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз. Екі дөңгелек қалыпқа салыңыз. Балауызды қағазға салып, гриль торына қойыңыз. Пісіре бастаңыз.</td></tr>
</table>





АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

Автоматты түрде жылдам жібіту функциясы ет, құс еті, балық немесе жеміс/жидекті тез жібітуге көмектеседі.
Жібіту уақыты мен қуат мәні автоматты түрде орнайды. Тек бағдарлама мен салмақты таңдасаңыз жеткілікті.

Тек микротолқынға төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

Алдымен, мұздатылған тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.

1. **Rapid Defrost (Жылдам жібіту)** ( ) түймешігін басыңыз.
   Нәтижесі: Бейнебетте келесі көрсетіледі:



l

Rapid Defrost (Жылдам жібіту) ( ) түймешігін, жібітілетін тағамның түріне қарай бір немесе бірнеше рет басыңыз. Қосымша ақпарат алу үшін, келесі беттегі кестеге қараңыз.

2. Тағамның салмағын **100 g (100 г)** түймешігін басып таңдаңыз. Максимум 1500 г салмақты орнатуға болады.

100Г

3. **Start (Бастау)** ( ) түймешігін басыңыз.
   Нәтижесі:
   - Жібіту басталады.
   - Пеш тағам жібітудің орта тұсына келгенде сигнал береді де, тағамды аударатын уақыт келгенін хабарлайды.
   - Тағам жібітуді аяқтау үшін **Start (Бастау)** ( ) түймешігін қайта басыңыз.





Сонымен қатар, тағамды қолдан жібітуге де болады. Ол үшін микротолқынмен пісіру/қыздыру функциясын, 180 Вт қуат мәніне қойып таңдаңыз. Қосымша ақпаратты 13-ші беттегі "Пісіру / Қыздыру" тарауынан алыңыз.

АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫ

Келесі кестеде әртүрлі автоматты түрде жылдам жібіту бағдарламалары, тағамның мөлшері, қоя тұру уақыты мен тиісті ұсыныстар берілген.
Тағамды жібітудің алдында орам материалдарының барлығын алыңыз. Ет, құс еті, балық, жеміс/жидекті керамика табаққа салыңыз.

Коды/Тағам	Мөлшері	Қоя тұру уақыты	Ұсыныстар
1. Ет	200-1500 г	20-90 мин	Шеттерін алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде етті аударыңыз. Бұл сиыр, қой, шошқа етін, стейк, туралған ет, фаршталған етті пісіруге жарайтын бағдарлама.
2. Құс еті	200-1500 г	20-90 мин	Сирақтары мен қанаттарының ұшын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде құс етін аударыңыз. Бұл бүтін тауықты да, сонымен қатар бөлшектелген тауық етін де пісіруге жарайтын бағдарлама.
3. Балық	200-1500 г	20-80 мин	Бүтін балықтың құйырығын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде балықты аударыңыз. Бұл бүтін балықты да, балық филесін де пісіруге жарайтын бағдарлама.
4. Жеміс/ Жидек	100-600 г	5-20 мин	Жемістерді шыны табаққа біркелкі таратып салыңыз. Бұл жемістердің барлық түрлеріне сай келетін бағдарлама.

КАЗАҚ





ҚАЗАҚ

КӨП ЦИКЛДІ ПІСІРУ

Микротолқынды пешіңізді тағамды ең көбі үш цикл арқылы пісіретін етіп бағдарламалауыңызға болады.

Мысалы: Тағамды жібітіп, әр циклден кейін пеш параметрлерін жаңадан орнатпай пісіре бергіңіз келеді. Осылайша 500 г балықты үш цикл бойынша жібітуге және пісіруге болады:

- Жібіту
- Пісіру I
- Пісіру II

Көп циклді пісіру функциясында, екі және үш циклдің бірін орнатуыңызға болады. Егер үш циклді орнатсаңыз, ең алдыңғы цикл жібіту циклі болуға тиіс. Соңғы циклді орнатпай тұрып **Start (Бастау)** (⃟) түймешігін баспаңыз.

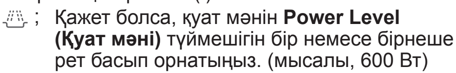
1. **Rapid Defrost (Жылдам жібіту)** (⁂) түймешігін бір немесе бірнеше рет басыңыз.



2. Салмақты **100 g (100 г)** түймешігін қанша қажет болса, сонша рет басып (мысалы 500 г) орнатыңыз.

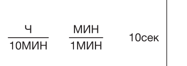
100Г

3. **Power Level (Қуат мәні)** түймешігін басыңыз. Микротолқын режимі (I) :


; Қажет болса, қуат мәнін **Power Level (Қуат мәні)** түймешігін бір немесе бірнеше рет басып орнатыңыз. (мысалы, 600 Вт)



4. Пісіру уақытын **10 min (10 мин)**, **1 min (1 мин)** және **10 s (10 сек)** түймешіктерін қажетінше басып (мысалы, 4 минут) орнатыңыз.

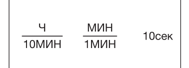


5. **Power Level (Қуат мәні)** түймешігін басыңыз. Микротолқын режимі (II) :

; Қажет болса, қуат мәнін **Power Level (Қуат мәні)** түймешігін бір немесе бірнеше рет басып орнатыңыз. (мысалы, 450 Вт)



6. Пісіру уақытын **10 min (10 мин)**, **1 min (1 мин)** және **10 s (10 сек)** түймешіктерін қажетінше басып (мысалы, 5 минут) орнатыңыз.



7. **Start (Бастау)** (⃟) түймешігін басыңыз.

<u>**Нәтижесі:**</u> Үш режим [жібіту және пісіру (I, II)] бірінен кейін бірі орнатылады. Таңдалған жібіту режиміне қарай, тағам жібітудің ортасына келгенде, тағамды аудару қажет екенін ескерту үшін пеш сигнал беруі мүмкін.

- Пісіріп болғаннан кейін, пештен төрт рет сигнал естіледі.



ЫДЫСТЫҢ ЖАРАМДЫЛЫҒЫН АНЫҚТАУ

Микротолқынды пеште тағам пісіру үшін, микротолқындар ыдысқа шағылыспай немесе ыдысқа сіңбей тағамнан өте алатындай болуға тиіс. Сондықтан да, ыдыс-аяқты дұрыс таңдау қажет. Микротолқынға төзімді деген белгісі бар ыдысты алаңсыз қолдана беруге болады.

Келесі кестеде әр түрлі ыдыс түрлері және оларды микротолқынды пеште қалай қолдануға болатындығы көрсетілген.

Ыдыс-аяқ	Микротолқынға төзімді	Түсіндірме
Алюминий фольга	✓ ✗	Тағамның осал жерлері қатты пісіп кетпес үшін, кішкене қағаздармен жабыңыз. Фольга пештің қабырғасына тым жақын қойылса немесе тым көп фольга қолданылса электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Браунинг табағы	✓	Сегіз минуттан артық қыздырмаңыз.



Ыдыс-аяқ	Микротолқынға төзімді	Түсіндірме
Фарфор және керамика	✓	Фарфор, керамика, безендірілген керамика мен қатты фарфор ыдыстарды, жиегі металл болмаса әдетте қолдана беруге болады.
Бір рет қолданылатын полиэфир картон ыдыстар	✓	Кейбір мұздатылған тағамдар осындай ыдыстарға оралады.
Фастфуд орамдары		
• Полистирол кеселер мен сауыттар	✓	Тағамды жылыту үшін қолдануға болады. Қатты қыздырса, полистирол еріп кетуі мүмкін.
• Қағаз қалта немесе газет	✗	Өртеніп кетуі мүмкін.
• Өңдеуден өткізілген қағаз немесе ыдыстың металл жиегі	✗	Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Шыны ыдыс		
• Пеш-үстел ыдыстары	✓	Металл жиегі болмаса, қолдана беруге болады.
• Осал шыны ыдыс	✓	Тағам немесе сусындарды жылыту үшін қолдануға болады. Осал шыны ыдыс кенет қыздырған кезде сынып немесе жарылып кетуі мүмкін.
• Шыны банка	✓	Қақпағын алу керек. Тек тағамды жылытуға жарайды.
Металл		
• Ыдыстар	✗	Электр жарқылы немесе өрт шығуы мүмкін.



Ыдыс-аяқ	Микротолқынға төзімді	Түсіндірме
• Тоңазытқышта тұратын тағам қалтасын қыстырғыш	✗	
Қағаз		
• Табақ, кесе, майлық және ас үй қағазы	✓	Тағамды аз уақыт пісіру немесе жылыту үшін. Сонымен қатар, артық ылғалды сіңіру үшін.
• Өңделген қағаз	✗	Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Пластик		
• Сауыттар	✓	Қызуға төзімді термопластик болса әсіресе сай келеді. Кейбір пластиктер жоғары температурада майысып, түсі өзгеріп кетуі мүмкін. Меламин пластигін қолданбаңыз.
• Жылтыр қағаз	✓	Ылғалды ұстап тұру үшін қолдануға болады. Тағамға тигізбеу керек. Жылтыр қағазды алғанда абай болыңыз, ыстық бу шарпуы мүмкін.
• Тоңазытқыш қалталар	✓ ✗	Қайнатуға немесе пешке төзімді болса. Ауа өткізбейтін болмауға тиіс. Қажет болса, шанышқымен тесіңіз.
Балауыз немесе май өткізбейтін қағаз	✓	Тағам шашырамас үшін және ылғалды ұстап тұру мақсатында қолдануға болады.

✓ : **Ұсынылады**

✓✗ : **Сақтықпен пайдаланыңыз**

✗ : **Қауіпсіз емес**





АҚАУЛЫҚ СЕБЕПТЕРІН АНЫҚТАУ

Төмендегі ақаулықтардың бірі орын алса, көрсетілген шешімдерді қолданып түзетіп көріңіз.

Бұл қалыпты жағдай.

- Пештің ішінде конденсат пайда болады.
- Есіктің айналасы мен корпустың сыртынан жел үрлейді.
- Есіктің айналасы мен корпус сыртында жарық шағылысады.
- Есіктің маңайынан немесе саңылауларынан бу шығады.

(◇) түймешігін басқан кезде пеш іске қосылмайды.

- Есік әбден жабылды ма?

Тағам мүлде піспеген.

- Таймерді дұрыс орнаттыңыз ба және/не **(◇)** түймешігін бастыңыз ба?
- Есік жабылды ма?
- Электр желісінің жүктемесін арттырып, сақтандырғыш жанып немесе айырып-қосқыш іске қосылған жоқ па?

Тағам қатты пісіп кеткен немесе шала піскен.

- Тағамның түріне сай келетін пісіру уақыты орнатылды ма?
- Сай келетін қуат мәні таңдалды ма?

Жарықтама шамы жанбай тұр.

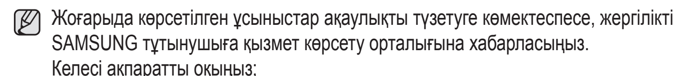
- Қауіпсіздікті сақтау мақсатында шамды пайдаланушы ауыстырмауға тиіс. Жақын орналасқан Samsung тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласып, шамды ауыстырту үшін уәкілетті маманды шақыртыңыз.

Пеш радио немесе теледидарға бөгеуіл жасайды.

- Пеш жұмыс істеп тұрған кезде теледидар мен радиода аздаған бөгеуіл пайда болуы мүмкін Бұл қалыпты жағдай. Бұндай бөгеуілді азайту үшін, пешті теледидар, радио және антеннадан алыс орнатыңыз.
- Пештің микропроцессоры бөгеуіл барын анықтаса, бейнебет параметрлерін қайта орнату қажет болуы мүмкін. Бұл ақаулықты түзету үшін ашаны розеткадан суырыңыз да, қайта жалғаңыз. Уақытты қайта орнатыңыз.

Пештің ішінде жарқыл және сытыр (электр жарқылы) пайда болады.

- Металл жиегі бар ыдысты қолдандыңыз ба?
- Шанышқы немесе басқа металл ас құралы пештің ішінде қалып қойған жоқ па?
- Алюминий фольга пештің ішкі қабырғасына тым жақын орналасқан жоқ па?



Жоғарыда көрсетілген ұсыныстар ақаулықты түзетуге көмектеспесе, жергілікті SAMSUNG тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Келесі ақпаратты оқыңыз;

- Пештің үлгісі мен сериялық нөмірлері, әдетте пештің артқы жағында болады
- Кепілдік деректері
- Ақаулықтың қысқа да нұсқа сипаттамасы

Содан кейін жергілікті дилерге немесе SAMSUNG тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

ТЕХНИКАЛЫҚ ПАРАМЕТРЛЕРІ

SAMSUNG компаниясы әрқашан өз өнімдерін үздіксіз жақсартып отыруды көздейді. Сондықтан да, дизайн спецификациялары мен пайдаланушы нұсқаулықтары еш ескертусіз өзгертіледі.

Үлгі	**ME73MR**
Қуат көзі	230 В ~ 50 Гц
Тұтынылатын қуат Микротолқын	1150 Вт
Қуат шығысы	100 Вт / 800 Вт (IEC-705)
Жұмыс жиілігі	2450 МГц
Магнетрон	OM75S(31)
Салқындату тәсілі	Желдеткіштің моторы
Өлшемдері (Е x Б x Т) Сырты Пештің іші	489 x 275 x 325 мм 330 x 211 x 309 мм
Сыйымдылығы	20 литр
Салмағы Нетто	шамамен 11,5 кг

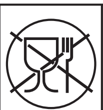
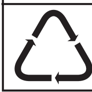






ЕСКЕРІМ

Қалыпты жағдайда
қолдануға арналған
Қолдану мерзімі: 7 жыл

	Символ Кедендік одақтың 005/2011 техникалық регламентіне сәйкес қолданылады және осы өнімнің қаптамасын екінші рет пайдалануға арналмағанын және жоюға жататынын көрсетеді. Осы өнімнің қаптамасын азық-түлік өнімдерін сақтау үшін пайдалануға тыйым салынады.
	Символ қаптаманы жою мүмкіндігін көрсетеді. Символ сандық код және/немесе әріп белгілері түріндегі қаптама материалының белгісімен толықтырылуы мүмкін.



ЕСКЕРІМ









Өндіруші : Samsung Electronics Co., Ltd /
Самсунг Электроникс Ко., Лтд

Өндірушінің мекенжайы :
(Маетан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си,
Гйонгги-до, Корея, 443-742

Зауыттың мекенжайы :
ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЭРИА 21,
ИНДАСТРИАЛ ПАРК, 42000 ПОРТ КЛАНГ,
СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЭСАН, МАЛАЙЗИЯ

Өнімнің өндірілген жердің атауы : Малайзия

Импорттаушы :
«SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA»
(САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ)
ЖШС: Қазақстан Республикасы, 050059, Алматы қ.,
Медеу ауданы, Әл-Фараби д-лы, 36-үй, 3, 4-қабат

"SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA"
(САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ)
Республика Казахстан, 050059, г. Алматы, Медеуский
район, пр. Аль-Фараби, д. 36, 3, 4 этажи



Сұрақтар немесе ұсыныстар пайда болған жағдайда төмендегі телефондаға хабарласыңыз

Мемлекет	Телефон	Желідегі мекені
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DE68-04091B-04





ME73MR

Mikroto'lqinli Pech

Foydalanuvchi qo'llanmasi va taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma

ajoyib imkoniyatlar

Ushbu Samsung mahsulotini xarid qilganingiz uchun rahmat.

Shunga e'tibor beringki, Samsung-ning kafolati mahsulotdan foydalanish, noto'g'ri o'rnatishni tuzatish, yoki oddiy tozalash yoki texnik xizmat ko'rsatishni bajarishni tushuntirish uchun xizmat qo'ng'iroqlarini QOPLAMAYDI.



Ushbu qo'llanma 100 % ishlatilgan qog'ozdan tayyorlangan.







O'ZBEK

MUNDARIJA

xavfsizlik bo'yicha ma'lumotlar

USHBU YO'RIQNOMADAN FOYDALANISH

Siz SAMSUNG kompaniyasining mikroto'lqinli pechini xarid qildingiz. Ushbu "Foydalanuvchi qo'llanmasi"da mazkur mikroto'lqinli pech yordamida taom tayyorlash to'g'risida muhim ma'lumotlar mavjud:

- Ehtiyotkorlik choralari
- Mos keladigan aksessuarlar va idishlar
- Taom tayyorlash bo'yicha foydali maslahatlar
- Taom tayyorlash bo'yicha maslahatlar

BELGILAR VA NISHONLARNING BAYONI



Xavfsizlik choralariga amal qilmaslik yoki e'tiborsizlik bilan qarash **jiddiy jarohat olish yoki o'limga olib kelishi mumkin**.



Xavfsizlik choralariga amal qilmaslik yoki e'tiborsizlik bilan qarash **yengil jarohat olish yoki mulklarning buzilishiga olib kelishi mumkin**.

 Ogohlantirish; Yonish xavfi mavjud

 Ogohlantirish; Issiq yuza

 Ogohlantirish; Elektr toki mavjud

 Ogohlantirish; Portlovchi moddalar

 Kuch ISHLATMANG.

 TEGMANG.

 Qismlarga AJRATMANG.

 Ko'rsatmalarga qat'iy amal qiling.

 Elektr tarmog'iga ulash kabeli vilkasini rozetkadan uzing.

 Elektr toki urishini oldini olish uchun mashinaning yerga ulanganligiga ishonch hosil qiling.

 Yordam olish uchun xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

 Izoh

Muhim



XAVFSIZLIK BO'YICHA MUHIM KO'RSATMALAR

DIQQAT BILAN O'QIB CHIQING VA KEYINCHALIK FOYDALANISH UCHUN SAQLAB QO'YING.

Ushbu xavfsizlik ko'rsatmalariga xar doim amal qilinishiga ishonch hosil qiling.

Pechdan foydalanishdan avval quyidagi ko'rsatmalarga amal qilinishiga ishonch hosil qiling.

⚠ OGOHLANTIRISH (Faqat mikroto'lqin funksiyasi)

OGOHLANTIRISH: Agar eshikcha yoki eshikcha zichlagichlari shikastlangan bo'lsa, pechni vakolatli shaxs tomonidan ta'mirlanmagunicha ishlatmaslik kerak.

OGOHLANTIRISH: Mikroto'lqin quvvatlarining ta'siridan himoya qiluvchi qopqoqni ochish bilan bog'liq xizmat ko'rsatish yoki ta'mirlash vakolatli shaxs tomonidan bajarilishi kerak, chunki bu zararlidir.

OGOHLANTIRISH: Suyuqliklar va boshqa taomlar mahkam yopilgan idishlarda isitilmasligi kerak, chunki ular portlab ketishlari mumkin.

Ushbu qurilma faqat uy sharoitida foydalanish uchun mo'ljallangan.

OGOHLANTIRISH: Bolalarga pechdan qarovsiz foydalanishlariga faqat bola pechdan xavfsiz ravishda foydalana oladigan va noto'g'ri foydalanish xavfliligini tushunganda kerakli ko'rsatmalar berilgandan keyingina ruxsat bering.

OGOHLANTIRISH: Agar bolalar nazorat ostida bo'lsalar yoki ularga xavfsizlik uchun javobgar shaxs tomonidan ushbu qurilmadan foydalanish to'g'risida ko'rsatmalar berilsa va ular yetkazilishi mumkin bo'lgan zararlarni anglab yetsalar, bu qurilmadan 8 yoshdan katta bolalar va jismoniy yoki aqliy qobiliyatlari cheklangan yoki bilimi va tajribasi yetarli bo'lmagan shaxslar ham foydalanishlari mumkin. Bolalar ushbu qurilma bilan o'ynamasliklari kerak. Agar bolalar 8 yoki undan katta yoshda va nazorat ostida bo'lmasalar, bunday bolalar tomonidan qurilmani tozalash va unga texnik xizmat ko'rsatish amalga oshirilishi mumkin emas.

Faqat mikroto'lqinli pechlarda foydalanish uchun xavfsiz bo'lgan idishlardan foydalaning.

Plastik yoki qog'oz idishlardagi taomlarni isitganda yonib ketish xavfi mavjudligi tufayli ehtiyot bo'ling.

Ushbu mikroto'lqinli pech taomlar va ichimliklarni isitish uchun mo'ljallangan. Taomlar yoki kiyimlarni quritish va yostiqchalar, shippaklar, gubkalar, nam kiyimlar kabilarni isitish jarohat olish, uchqun chiqishi yoki yong'in xavfining vujudga kelishiga olib kelishi mumkin.



Tutun chiqqan hollarda qurilmani o'chiring yoki elektr tarmog'iga ulash kabelini rozetkadan sug'uring va har qanday alangani o'chirish uchun eshikchani ochib qo'ying.

OGOHLANTIRISH: Ichimliklarni mikroto'lqin yordamida isitish kechiklab portlovchan qaynashga olib kelishi mumkin, shuning uchun idishlarni ushlashda juda ehtiyot bo'lish lozim.

OGOHLANTIRISH: Ovqatlantirish uchun butilka va bolalar ozuqalari uchun bankalarning ichidagilarni aralashtirish yoki silkitish hamda kuyishning oldini olish uchun iste'mol qilishdan avval haroratini tekshirib ko'rish kerak.

Butun tuxum va qotirib pishirilgan tuxumni mikroto'lqinli pechda isitib bo'lmaydi, chunki ular hattoki isitish jarayoni tugagandan keyin ham mikroto'lqinli pech ichida portlab ketishlari mumkin.

Pechni muntazam ravishda tozalab turish va har qanday taom qoldiqlarini olib tashlash lozim.

Pechni toza holatda saqlamaslik uning sirtining buzilishiga olib kelishi mumkin, bu esa qurilmaning xizmat qilish muddatiga salbiy ta'sir ko'rsatadi va xavfli holatlarga olib kelishi mumkin.

Ushbu qurilma treyler, furgon va shunga o'xshash transport vositalariga o'rnatish uchun mo'ljallanmagan.

Agar bolalar nazorat ostida bo'lmasalar yoki ularga xavfsizlik uchun javobgar shaxs tomonidan ushbu qurilmadan foydalanish to'g'risida avvaldan ko'rsatmalar berilmagan bo'lsa, bu qurilmadan jismoniy yoki aqliy qobiliyatlari cheklangan yoki bilimi va tajribasi yetarli bo'lmagan shaxslar (jumladan bolalar) foydalanishlari mumkin emas.

Bolalarning ushbu qurilma bilan o'ynamasliklariga ishonch hosil qilish uchun ular nazorat ostida bo'lishlari kerak.

Agar elektr manbaiga ulash kabeli shikastlangan bo'lsa, xatarlarning oldini olish uchun u ishlab chiqaruvchi, uning xizmat ko'rsatish agenti yoki malakali shaxslar tomonidan almashtirilishi kerak.

OGOHLANTIRISH: Suyuqliklar yoki boshqa taomlar mahkam yopilgan idishlarda isitilmasligi kerak, chunki ular portlab ketishlari mumkin;

Mikroto'lqinli pechni ingichka suv oqimi bilan tozalash mumkin emas.

Ushbu pech bo'shlig'i va boshqaruv panelidan foydalanish oson bo'lgan tarzda to'g'ri yo'nalish va balandlikda o'rnatilishi kerak.

Pechdan ilk marta foydalanganda pech 10 daqiqa ichiga suv qo'yilgan holda ishlatilishi va keyin foydalanilishi kerak.

ME73MR_BWT_DE68-04091B-04_UZ.indd 4 2014-07-17 1:40:25

Agar ishlaganda ushbu pech g'alati shovqinli tovushlar, kuygan hid yoki tutun chiqarsa, darhol elektr manbaiga ulash vilkasini uzing va o'zingizga eng yaqin joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

Pech elektr manbaiga ulash vilkasidan osongina foydalanish mumkin bo'lgan tarzda joylashtirilishi kerak.

Mikroto'lqinli pech pechtaxtada yoki pechtaxta ustida foydalanish uchun mo'ljallangan, pech shkaf ichiga o'rnatilmasligi kerak.

⚠ OGOHLANTIRISH (Faqat pech funksiyasi) - Ixtiyoriy

OGOHLANTIRISH: Qurilmadan birgalikdagi rejimda ishlatilganda hosil qilinadigan haroratlar tufayli bolalar pechdan faqat kattalarning nazorati ostida foydalanishlari kerak.

Foydalanish vaqtida pech issiq bo'ladi. Pech ichidagi isitish elementlariga tegib ketmaslik uchun ehtiyot bo'lish kerak.

OGOHLANTIRISH: Foydalanish vaqtida tegish mumkin bo'lgan qismlar issiq bo'ladi. Yosh bolalardan uzoqroq saqlash kerak.

Bug' yordamida tozalagichdan foydalanmaslik kerak.

OGOHLANTIRISH: Lampani almashtirishdan avval elektr toki urishini oldini olish uchun qurilmani albatta uzib qo'ying.

OGOHLANTIRISH: Qurilma va tegish mumkin bo'lgan qismlar foydalanish vaqtida issiq bo'ladi. Isitish elementlariga tegib ketmaslik uchun ehtiyot bo'lish kerak. 8 yoshdan kichikroq bolalalarni, agar ular doimiy nazorat ostida bo'lmasalar, pechga yaqinlashtirmaslik lozim.

Qurilma ishlayotgan vaqtda tegish mumkin bo'lgan yuzalarning harorati baland bo'lishi mumkin.

Pech ishlayotgan vaqtda eshikcha yoki tashqi yuzalar qizib ketishi mumkin.

Pech va uning tashqi simlarini 8 yoshdan kichik bo'lgan bolalarning qo'llari yetmaydigan tarzda saqlang.

Agar bolalar nazorat ostida bo'lsalar yoki ularga xavfsizlik uchun javobgar shaxs tomonidan ushbu qurilmadan foydalanish to'g'risida ko'rsatmalar berilsa va ular yetkazilishi mumkin bo'lgan zararlarni anglab yetsalar, bu qurilmadan 8 yoshdan katta bolalar va jismoniy yoki aqliy qobiliyatlari cheklangan yoki bilimi va tajribasi yetarli bo'lmagan shaxslar ham foydalanishlari mumkin. Bolalar ushbu qurilma bilan o'ynamasliklari kerak. Tozalash va texnik xizmat ko'rsatish bolalar tomonidan nazoratsiz tarzda amalga oshirilmasligi kerak.



O'ZBEK

Mikroto'lqinli pechning shishali eshikchasini tozalash uchun abraziv materiallar yoki o'tkir metall qirg'ichlardan foydalanmang, chunki ular shisha yuzasini tirnab qo'yishlari, bu esa oynada darzlar paydo bo'lishiga olib kelishi mumkin.

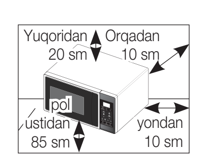
Ushbu qurilma tashqi taymer yoki masofadan boshqarish pulti yordamida ishlatish uchun mo'ljallanmagan.

Ushbu qurilma B sinf 2-guruhga kiruvchi ISM jihozi hisoblanadi. 2-guruh materiallarni qayta ishlash uchun elektromagnit nurlanish ko'rinishidagi radiochastotaviy quvvatlar hosil qiluvchi va shunday quvvatlardan foydalanuvchi ISM qurilmalar, EDM va yoyli payvandlash uchun jihozlarni o'z ichiga oladi.
B sinfiga kiruvchi jihozlar uy sharoitlarida va turar-joylar maqsadlarida foydalaniluvchi binolarni ta'minlovchi past kuchlanishga ega bo'lgan tarmoqqa to'g'ridan-to'g'ri ulangan binolarda foydalanish uchun mo'ljallangan.

MIKROTO'LQINLI PECHNI O'RNATISH

Pechni poldan taxminan 85 sm balandlikda yassi tekis yuzaga o'rnating. Yuza pechning og'irligini xavfsiz darajada ko'tarishi uchun yetarlicha mustahkam bo'lishi kerak.

1. Pechni o'rnatish paytida, pechning orqa va yon devorlari uchun kamida 10 sm (4 dyuym), ustki qopqog'i uchun 20 sm (8 dyuym) joy qoldirish bilan pech uchun normal ventilyatsiya borligiga ishonch hosil qiling.



2. Pechning ichidagi barcha o'rama materiallarni chiqarib oling.

3. Rolikli taglik va aylanuvchi patnisni o'rnating. Patnis erkin aylanayotganligini tekshiring.
(Faqat aylanuvchi patnisga ega bo'lgan modellar)

4. Ushbu pech elektr manbaiga ulash vilkasidan osongina foydalanish mumkin bo'lgan tarzda joylashtirilishi kerak.

Agar elektr kabeli shikastlangan bo'lsa, u ishlab chiqaruvchi, uning xizmat ko'rsatish bo'yicha vakolatli agenti yoki o'xshash malakali shaxslar tomonidan almashtirilishi kerak. Shaxsiy xavfsizligingiz uchun elektr kabeli vilkasini muvofiq o'zgaruvchan tok tarmog'ining yerga tutashtirilgan rozetkasiga ulang.



☛ Mikroto'lqinli pechni issiq yoki nam joyga, masalan, oddiy oshxona plitasi yoki isitish radiatori yoniga o'rnatmang. Pech iste'mol qiladigan quvvatni inobatga olish zarur va har qanday uzaytirgich pech bilan birga yetkazib berilgan tarmoq shnurining xuddi shu standartiga mos kelishi kerak. Mikroto'lqinli pechni ilk marta ishlatishdan oldin uning ichki yuzasini va eshikchaning zichlagichini nam latta bilan arting.

MIKROTO'LQINLI PECHNI TOZALASH

Mikroto'lqinli pechingizda yog'li kirlar va ovqat zarrachalari to'planishining oldini olish uchun uning quyidagi qismlarini muntazam tozalab turish kerak:

- Pechning ichki va tashqi yuzalari
- Pech eshikchasi va eshikcha zichlagichlari
- Aylanuvchi patnis va rolikli taglik
  (Faqat aylanuvchi patnisga ega bo'lgan modellar)

☛ **HAR DOIM** eshikcha zichlagichlarini toza saqlang va eshikchaning zich yopilishini nazorat qiling.

☛ Pechni toza holatda saqlamaslik uning sirtining buzilishiga olib kelishi mumkin, bu esa qurilmaning xizmat qilish muddatiga salbiy ta'sir ko'rsatadi va xavfli holatlarga olib kelishi mumkin.

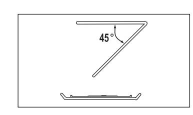
1. Pechning tashqi yuzalarini yumshoq latta va iliq sovunli suv bilan tozalang. Yuvib tashlang va arting.
2. Pechning ichki yuzalaridan barcha tomchilar va dog'larni sovunli suvda ho'llangan latta bilan arting. Yuvib tashlang va arting.
3. Qotib qolgan ovqat zarralarini yumshatish va hidlarni yo'q qilish uchun limon sharbatiga suv qo'shilgan chashkani aylanuvchi patnisga qo'ying va o'n daqiqa davomida quvvatning maksimal darajasida isiting.
4. Aylanuvchi patnisni zaruratga qarab yuving.

✎ **Ventilyatsiya tirqishlariga** suv tushishiga yo'l qo'ymang. **HECH QACHON** abraziv materiallar va kimyoviy erituvchi moddalardan foydalanmang. Eshik zichlagichlarini tozalashda:

- ularda ovqat zarrachalari to'planib qolmasligiga
- eshikning normal yopilishiga xalaqit bermasligiga alohida e'tibor qarating

✎ **Ichki kamerani** pechdan har bir foydalanishdan keyin yumshoq yuvish vositasi eritmasidan foydalangan holda tozalang, biroq kuyishning oldini olish uchun avval pech ichki kamerasi devorlarining sovushini kuting.

Bo'shliq ichining yuqori qismini tozalaganda pechni pastga 45° burchakka burish va keyin uni tozalash qulaydir.
(Faqat sving tipidagi qizdirgichli modellar uchun)



O'ZBEK



O'ZBEK

MIKROTO'LQINLI PECHNI SAQLASH VA TA'MIRLASH

Mikroto'lqinli pechni o'rnatishda va unga xizmat ko'rsatishda bir nechta oddiy ehtiyot choralari ko'rilishi lozim.
Agar pechning eshigi va eshik zichlagichlari shikastlangan bo'lsa, uni ishlatish mumkin emas:

- Xalqalari singan bo'lsa
- Zichlagich yemirilgan bo'lsa
- Pech qoplamasi deformatsiyalangan yoki bukilgan bo'lsa

Pechni ta'mirlash ishlari faqat mikroto'lqinli pechlar bo'yicha malakali mutaxassis tomonidan bajarilishi kerak

☛ **HECH QACHON** pechning tashqi qoplamasini yechib olmang. Agar pech nosoz bo'lsa va ta'mirlash talab etilsa, yoki sizni uning holati shubhalantirsa:

- Uni tarmoq rozetkasidan uzib qo'ying
- Yaqinda joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling

Agar pechingizni vaqtinchalik saqlashga olib qo'ymoqchi bo'lsangiz, unda quruq va changsiz joyni tanlang.
Sababi : Chang va namlik pechning ishchi qismlariga zararli ta'sir ko'rsatishi mumkin.

Ushbu mikroto'lqinli pech tijorat maqsadlarida foydalanish uchun mo'ljallanmagan.

Xavfsizlikni ta'minlash maqsadlarida lampochka malakaga ega bo'lmagan shaxs tomonidan almashtirilmasligi kerak. Lampochka malakali muhandis tomonidan almashtirib berilishi uchun o'zingizga yaqin joylashgan vakolatli Samsung xaridorlarga xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qling.

⚠ OGOHLANTIRISH				
Mikroto'lqinli pechni har qanday o'zgartirish yoki ta'mirlash ishlari faqat malakali mutaxassislar tomonidan bajarilishi kerak.	✔	✔	✔	✔
Suyuqliklar va boshqa oziq-ovqat mahsulotlarini germetik yopilgan konteynerlarda mikroto'lqin funksiyasida isitmang.	✔	✔	✔	✔
Xavfsizlikni ta'minlash maqsadlarida ushbu jihozni ingichka suv oqimi yoki yuqori bosim ostidagi bug' bilan tozalamang.	✔	✔	✔	✔
Qurilmani issiqlik manbalari, tez yonuvchan materiallarga yaqin joylar, namlik, yog'li yoki changlanganlik darajasi yuqori bo'lgan xonalar, to'g'ridan-to'g'ri tushuvchi quyosh nurlari yoki suv ta'siri ostidagi joylar hamda maishiy gaz chiqib ketishi mumkin bo'lgan joylar va notekis sirtlarga o'rnatmang.	✔	✔	✔	✔
Qurilmani mahalliy va davlat talablariga muvofiq yerga to'g'ri ulash kerak.	✔	✔	✔	✔
Chang va suv kabi begona moddalarni ketkazish uchun elektr manbaiga ulash kabelining vilkasi va aloqa joylarini muntazam ravishda quruq latta bilan artib turing.	✔	✔	✔	✔
Elektr manbaiga ulash kabelini tortmang, bukmang va uning ustiga og'ir buyumlarni qo'ymang.	✔	✔	✔	✔
Gaz (propan, siqilgan gaz va boshqalar kabi) chiqish holatlari yuz berganda darxol xonani shamollating va elektr manbaiga ulash kabeliga tegmang.	✔	✔	✔	✔
Elektr manbaiga ulash kabeli vilkasiga ho'l qo'llaringiz bilan tegmang.	✔	✔	✔	✔

ME73MR_BWT_DE68-04091B-04_UZ.indd 8 2014-07-17 1:40:26



Qurilma yoqilgan vaqtda elektr manbaiga ulash kabeli vilkasini rozetkadan uzmang.	✓	✓	✓	✓
Qurilmaga barmoqlaringiz va begon buyumlarni qo'ymang. Agar qurilma ichiga suv yoki boshqa begona modda kirib qolgan bo'lsa, elektr manbaiga ulash kabelini uzing va o'zingizga eng yaqin joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.	✓	✓	✓	✓
Qurilmaga ortiqcha jismoniy bosim ko'rsatmang yoki urmang.	✓	✓	✓	✓
Pechni sinuvchan buyumlar, masalan, oshxona rakovinasi yoki shisha buyumlar ustiga qo'ymang.	✓	✓		
Qurilmani tozalash uchun benzol, erituvchilar, spirt, bug'tozalagich yoki yuqori bosimli tozalagichlardan foydalanmang.	✓	✓	✓	✓
Elektr tarmog'idagi kuchlanish, chastota va tok kuchining qurilmaning texnik xususiyatlariga mosligiga ishonch hosil qiling.	✓	✓		✓
Elektr tarmog'iga ulash kabeli vilkasini rozetkaga mahkam tiqing. Bir nechta vilkalarga ega bo'lgan perexodnik, uzaytirgich yoki transformatordan foydalanmang.	✓	✓	✓	
Elektr manbaiga ulash kabelini metall buyumlarga osmang, uni buyumlar orasiga qo'ymang va pechning orqasi orqali o'tkazmang.	✓	✓	✓	
Tarmoq rozetkasiga ulanmagan shikastlangan vilka yoki elektr manbaiga ulash kabelidan foydalanmang. Vilka yoki elektr manbaiga ulash kabeli shikastlangan hollarda o'zingizga eng yaqin joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.	✓	✓	✓	✓
Bevosita pechga suv quymang yoki sepmang.	✓	✓		
Pechga, uning ichiga va eshigiga hech qanday buyumlarni qo'ymang.	✓	✓	✓	
Pech yuzasiga uchuvchan moddalar, masalan, insektitsidlarni sepmang.	✓	✓		
Pechda tez yonuvchan materiallarni saqlamang. Tarkibida spirt bo'lgan taomlar va ichimliklarni isitishda ayniqsa ehtiyot bo'ling, chunki spirt bug'lari pechning isitilgan qismariga tegib ketishi mumkin.	✓		✓	✓

Eshikchani ochayotgan yoki yopayotganda bolalarni pechga yaqinlashishlariga yo'l qo'ymang, chunki ular o'zlarini eshikchaga urib olishlari yoki barmoqlarini eshikchaga qisib olishlari mumkin.	✓	✓	✓	✓
OGOHLANTIRISH: Ichimlik solingan sig'imlarni pechda isitish sekinlashtirilgan kuchli qaynashga olib kelishi mumkin, shuning uchun bunday holatning oldini olish uchun bunday sig'imlar bilan muomala qilishda ehtiyot choralarini ko'rish kerak; Bunday holatni oldini olish uchun haroratning tenglashishiga imkon berish maqsadida pech o'chganidan keyin DOIMO kamida 20 soniyacha kuting. Zarur bo'lgan hollarda suyuqlikni aralashtiring va isitilgandan keyin uni DOIMO aralashtiring. Kuyish sodir bo'lganda BIRINCHI YORDAM ko'rsatish bo'yicha quyidagi harakatlarni bajaring: • Kuygan joyni kamida 10 daqiqa sovuq suvga botirib turing. • Unga toza quruq lattani bog'lang. • Hech qanday kremlar, moylar yoki los'onlar surtmang.	✓	✓	✓	✓
Tayyorlagandan keyin bir vaqt o'tgandan keyinroq patnis yoki taglikni suvga solmang, chunki bu patnis yoki taglikning shikastlanishiga olib kelishi mumkin.				✓
Mikroto'lqinli pechdan yog'ni yaxshilab qovurish uchun foydalanmang, chunki yog' haroratini boshqarib bo'lmay qolishi mumkin. Bu qaynoq suyuqlikning to'satdan yonib ketishiga olib kelishi mumkin.	✓			✓

DIQQAT

Faqat mikroto'lqinli pechlarga mos keluvchi idishlardan foydalaning; Metalldan yasalgan konteynerlar, oltin yoki kumush qoplangan oshxona idishlari, shampurlar, vilkalar kabilardan FOYDALANMANG. O'ralgan o'tkazgichni qog'oz yoki plastik qadog'idan oling. Sababi: Elektr yoyi yoki uchqun hosil bo'lishi, bu esa pechning shikastlanishiga olib kelishi mumkin.	✓		✓	✓
Qog'oz yoki kiyimlarni quritish uchun mikroto'lqinli pechdan foydalanmang.	✓		✓	✓







★	Oz miqdordagi taomlarni isitishda taomning ortiqcha isib ketishi yoki buzilishini oldini olish uchun vaqtni qisqartiring.	✓		✓	✓
⊘	Elektr manbaiga ulash kabeli va vilkasini suvga botirilishiga yo'l qo'ymang va kabelni issiqlik manbalaridan uzoqroq joylashtiring.	✓	✓		
⊘	Butun tuxum va qotirib pishirilgan tuxumni mikroto'lqinli pechda isitib bo'lmaydi, chunki ular hattoki isitish jarayoni tugagandan keyin ham mikroto'lqinli pech ichida portlab ketishlari mumkin; Shuningdek, germetik yopilgan butilka, banka, konteynerlar, butun yong'oq, pomidor kabilarni isitish mumkin emas.			✓	✓
⊘	Havo almashish tirqishlarini mato yoki qog'oz bilan yopib qo'ymang. Ushbu materiallar pechdan chiqayotgan issiq havo ta'sirida yonib ketishlari mumkin. Pech ortiqcha qizib ketishi va avtomatik o'chib qolishi mumkin va u yetarli darajada sovuginicha o'chiq holda qoladi.	✓		✓	
	Tasodifiy kuyishning oldini olish uchun idishlarni pechdan olishda doimo qo'lqoplardan foydalaning.			✓	
★	Suyuqlikni isitish vaqtida va undan keyin aralashtiring, va kuchli qaynashning oldini olish uchun pech o'chganidan keyin kamida 20 soniya kuting.			✓	
★	Eshikchani ochganda issiq havo yoki bug'dan kuyib qolishning oldini olish uchun pechdan uzatilgan qo'l masofasida turish kerak.			✓	
⊘	Bo'sh mikroto'lqinli pechni yoqmang. Xavfsizlikni ta'minlash maqsadida mikroto'lqinli pech 30 daqiqadan keyin avtomatik ravishda o'chadi. Pech tasodifan yoqilgan hollarda mikroto'lqinlarni yutishi uchun uning ichiga bir stakan suvni joylashtirish tavsiya qilinadi.	✓			✓
★	Ushbu qo'llanmada ko'rsatilgan zazorlarga asoslangan holda pechni or'nating. ("Mikroto'lqinli pechni o'rnatish" bo'limiga qarang.)	✓		✓	
★	Boshqa elektr jihozlarini pechga yaqin joylashgan rozetkalarga ulashda ehtiyot choralariga amal qiling.	✓	✓	✓	

MIKROTO'LQINLAR ORTIQCHA QUVVATLARINING EHTIMOIY TA'SIRINI OLDINI OLISH BO'YICHA EHTIYOTKOR CHORALARI. (FAQAT MIKROTO'LQIN FUNKSIYASI)

Quyidagi ehtiyot choralariga amal qilmaslik mikroto'lqinli nurlanishning organizmingizga zararli ta'siriga olib kelishi mumkin.

(a) Har qanday holatda ham eshikchasi ochiq turgan pechni ishlatishga urinmang, blokirovka qiluvchi kontaktlarni (eshikcha qulfi)ni buzmang yoki blokirovka qiluvchi kontaktlarning tirqishlariga biror narsa tiqmang.

(b) Pech eshikchasi va old panel orasiga hech qanday predmetni QO'YMANG, zichlovchi yuzalarda ovqat qoldiqlari yoki tozalash vositalarining cho'kindilari to'planishiga yo'l qo'ymang. Pechdan foydalangandan so'ng eshikcha va uning zichlovchi yuzasini oldin ho'l, keyin esa yumshoq quruq latta bilan artgan holda, tozalikda saqlang.

(c) Nosoz pech ishlab chiqaruvchi firma tayyorgarligidan o'tgan mikroto'lqinli buyumlar bo'yicha malakali mutaxassis tomonidan ta'mirlanmaguncha undan FOYDALANMANG. Pechning eshikchasi yaxshi yopilishi va quyidagilar shikastlanmagani juda muhim:

(1) Eshikcha (qiyshaymagan)

(2) Eshikcha halqalari (singan yoki bo'shashgan)

(3) Eshikcha zichlagichlari va zichlovchi yuzalar

(d) Pechni sozlash yoki ta'mirlash ishlari ishlab chiqaruvchi firma tayyorgarligidan o'tgan mikroto'lqinli pechlarga xizmat ko'rsatish bo'yicha malakali mutaxassis tomonidan bajarilishi kerak.

Agar moslamaning buzilishi va/yoki aksessuarning buzilishi yoki talafoti mijoz tomonidan qilingan bo'lsa, Samsung aksessuarni almashtirish yoki kosmetik defektni tuzatish uchun tuzatish to'lovini undirishi mumkin. Ushbu talablar qoplaydigan elementlarga quyidagilar kiradi:

(a) Ezilgan, tirnalgan yoki buzilgan eshik, ruchka, old panel yoki boshqaruv paneli.

(b) Buzilgan yoki yo'q bo'lgan lotok, yo'naltiruvchi rolik, mufta yoki reshyotka.

- Jihozdan faqat ushbu qo'llanmada bayon qilingan undan foydalanish uchun mo'ljallangan maqsadlardagina foydalaning. Ushbu qo'llanmadagi ogohlantiruvchi xabarlar va xavfsizlik bo'yicha muhim ko'rsatmalar bo'lishi mumkin bo'lgan barcha holatlar va vaziyatlarni qamrab olmaydi. Qurilmani o'rnatish, unga texnik xizmat ko'rsatish va undan foydalanishda foydalanuvchi sog'lom fikr bilan ish ko'rishi, e'tiborli va ehtiyotkor bo'lishi kerak.







- Usbu foydalanuvchi qo'llanmasi bir nechta modellarga mo'ljallanganligi uchun mikroto'lqinli pechning xususiyatlari ushbu qo'llanmada keltirilgan xususiyatlardan bir oz farq qilishi va ayrim ogohlantiruvchi xabarlar unga tegishli bo'lmasligi mumkin. Agar sizda qandaydir savollar yoki muammolar bo'lsa, eng yaqin joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling yoki www.samsung.com saytidan ma'lumotlar oling.
- Ushbu mikroto'lqinli pech taomlarni isitish uchun mo'ljallangan. Qurilma faqat uy sharoitida foydalanish uchun mo'ljallangan. Donlar bilan to'ldirilgan hech qanday matolar va paketlarni isitmang, chunki bu kuyishga va yong'in chiqishiga olib kelishi mumkin. Ishlab chiqaruvchi qurilmadan noto'g'ri foydalanilganligi natijasida olingan zararlar uchun javobgarlikni o'z zimmasiga olmaydi.
- Pechni toza holatda saqlamaslik uning sirtining buzilishiga olib kelishi mumkin, bu esa qurilmaning xizmat qilish muddatiga salbiy ta'sir ko'rsatadi va xavfli holatlarga olib kelishi mumkin.



USHBU MASHINANI TO’G’RI CHIQITGA CHIQARISH (ISHLATILGAN ELEKTR VA ELEKTRONIKA JIHOZI)

(Chiqindilarni ajratgan holda yig'ish tizimiga ega bo'lgan mamlakatlarga tegishli)

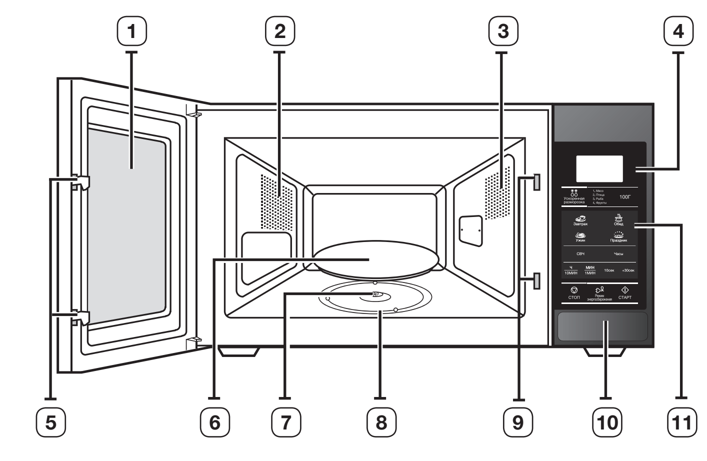
Mahsulot, aksessuarlar yoki bosma nashrlardagi ushbu markirovka ushbu mahsulot va uning elektron yordamchi qurilmalarining (masalan, zaryadlash qurilmasi, naushniklar, USB kabeli) xizmat muddatlarini o’tab bo’lganlaridan keyin boshqa maishiy chiqindilar bilan birgalikda chiqitga chiqarib bo’lmasligini ko’rsatadi. Keraksiz buyumlarni nazoratsiz tarzda chiqitga chiqarish tufayli atrof-muhitga yoki odamlarning salomatliklariga yetkazilishi mumkin bo’lgan zararlarning oldini olish uchun ko’rsatilgan elementlarni tashlab yuborilayotgan qurilmaning boshqa qismlaridan ajratib oling va moddiy resurslardan oqilona tarzda takroran foydalanishga ko’maklashish uchun ulardan qayta foydalaning.

Uyda foydalanuvchilar ekologik jihatdan xavfsiz tarzda qayta foydalanish uchun ushbu qurilmalarni qayerda va qanday topshirish mumkinligi to’g’risida ma’lumotlar olish uchun o’zlari ushbu mahsulotni xarid qilgan chakana sotuvchiga yoki mahalliy hokimiyat ofi siga murojaat qilishlari kerak.

Biznes bilan shug’ullanuvchi foydalanuvchilar o’zlarining ta’minotchilari bilan bog’lanishlari va xarid shartnomasi qoidalari va shartlari bilan tanishishlari kerak. Ushbu mahsulot va uning elektron aksessuarlarini tashlab yuboriladigan boshqa tij oriy chiqindilar bilan birgalikda chiqitga chiqarmaslik kerak.



PECH



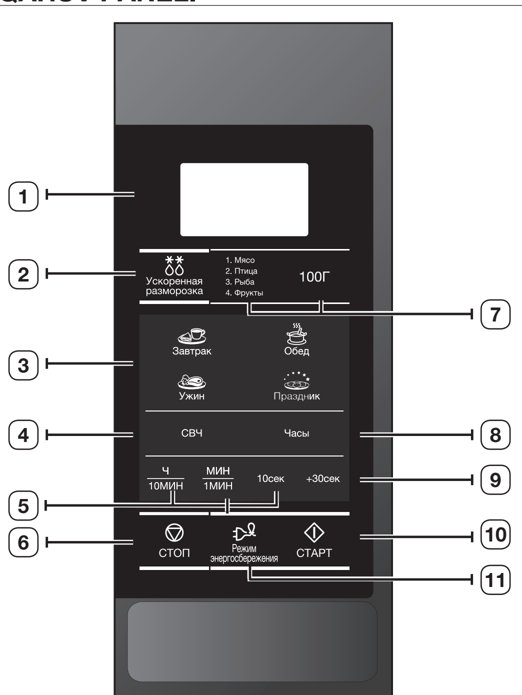
1. ESHIKCHA
2. VENTILYATSION TIRQISHLAR
3. YORUG'LIK
4. DISPLEY
5. ESHIK QULFI
6. AYLANUVCHI PATNIS
7. MUFTA
8. ROLIKLI TAGLIK
9. BLOKLASHTIRUVCHI MEXANIZM TIRQISHLARI
10. ESHIK OCHISH TUGMASI
11. BOSHQARUV PANELI

O'ZBEK





BOSHQARUV PANELI



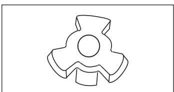
1. DISPLEY
2. AVTOMATIK TEZLASHTIRILGAN MUZDAN TUSHIRISH TUGMACHASI
3. AVTOMATIK QIZDIRISH/ TAYYORLASH TUGMACHASI
4. MIKROTO'LQINLAR REJIMI TUGMACHASI
5. TAYYORLASH VAQTINI BOSHQARISH TUGMACHASI
6. ELEKTR QUVVATNI TEJASH REJIMI
7. OVQATLAR OG'IRLIGINI TANLASH TUGMACHASI
8. SOATNI SOZLASH
9. +30 S TUGMACHASI
10. START TUGMASI
11. TO'XTATISH/BEKOR QILISH TUGMACHASI

JIHOZLAR

Siz xarid qilgan modelga qarab, uning to‘plamiga bir nechta jihozlar kiradi va ular turli shaklda qo‘llanilishi mumkin.

1. **Mufta**. Pechning asosidagi elektr dvigatelining valiga mustahkamlangan.

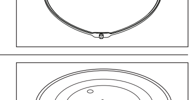
   Vazifasi: mufta patnisni aylantiradi.



2. **Rolikli taglik**. Pechning markazida joylashgan.

   Vazifasi: rolikli taglik aylanuvchi patnisni ushlab turadi.



3. **Aylanuvchi patnis**. Rolikli taglikda joylashgan, markazi muftaga to'g'ri kelishi lozim.

   Vazifasi: aylanuvchi patnis ovqat tayyorlash uchun asosiy yuza bo‘lib xizmat qiladi, uni osonlik bilan pechdan chiqarib olish va yuvish mumkin.



☛ **Mikroto'lqinli** pechni rolikli taglik va aylanuvchi patnissiz ISHLATMANG.







VAQTNI BELGILASH

Ushbu mikroto'lqinli pech ichki qurilgan soat bilan jihozlangan. Pech elektr tarmoqqa ulanganda, displeyda avtomatik ravishda «12:00» yozuvi paydo bo'ladi.
Joriy vaqtni o'rnating. Vaqtni 24-soat yoki 12-soat formatda ko'rsatish mumkin. Soatni quyidagi holatladra sozlash lozim:

- mikroto'lqinli pechni o'rnatishda va tarmoqqa birinchi marta ulanishda;
- elektr toki tarmog'ida uzilishlar bo'lgandan keyin.

Vaqtni yozgi va qishgi vaqtga o'zgartirishni unutmang.

1. Vaqt namoyish bo'lishi uchun...

   24 soatli formatda.
   12 soatli formatda.
   Часы (Soat) tugmachasini bir yoki ikki marta bosing.

   Часы

2. Soatni «Ч» tugmachasi yordamida va daqiqani «МИН» tugmachasi yordamida o'rnating.

   Ч / 10МИН МИН / 1МИН

3. Aniq vaqtni o'rnatgandan so'ng soatni yurgizish uchun **Часы (Soat)**, tugmachasini bosing.

   Natija: mikroto'lqinli pech o'chirilganida joriy vaqt displeyda ko'rsatiladi.

   Часы

TAOM TAYYORLASH VA ISITISH

Taomni tayyorlash vaisitish jarayoni quyida bayon qilinadi.
Pechni qarovsiz qoldirishdan avval parametrlarini ALBATTA tekshiring.
Mahsulotlarni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying va eshikchani yoping.

1. **СВЧ (Mikroto'lqinlar)** tugmachasini bosing.

   СВЧ

   Natija: displeyda quvvatning maksimal darajasi 800 Vt ko'rsatiladi.
   СВЧ (Mikroto'lqinlar) tugmachasini quvvatning kerakli darajasini tanlaguningizgacha bosib turing.
   Darajalar jadvali keyingi betda joylashgan.

2. **10 мин(10 daq)**, **1 мин (daq)** va **10 с (soniya)** tugmachalarini bosib, tayyorlash vaqtini o'rnating.

   Ч / 10МИН МИН / 1МИН 10сек

3. **СТАРТ (Start)** (◇) tugmachasini bosing.

   
   СТАРТ

   Natija: pechkada chiroq yonadi va patnis aylana boshlaydi.
   Pech taom tayyorlash jarayoni boshlaydi, u nihoyasiga yetishi bilan pech to'rt marta tovush signalini beradi.

Hech qachon bo'sh mikroto'lqinli pechni ishlatmang.

O'ZBEK





O'ZBEK

QUVVAT DARAJALARI

Quvvat darajalari quyida ko'rsatilgan.

Quvvat darajasi	Quvvat
YUQORI	800 Vt
O'RTADAN BALAND	600 Vt
O'RTA	450 Vt
O'RTADAN PAST	300 Vt
MUZDAN TUSHIRISH (❄)	180 Vt
PAST	100 Vt

Agar siz balandroq quvvat darajasini tanlasangiz, tayyorlanish vaqtini kamaytirish kerak.

Quvvat darajasi qancha past bo'lsa, tayyorlanish vaqti shuncha ko'p bo'lishi lozim.



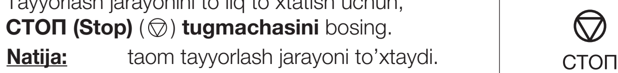
TAOM TAYYORLASHNI TO'HTATISH

Taom holatini tekshirish uchun tayyorlash jarayonini istalgan vaqtda to‘xtatish mumkin.

1. Tayyorlash jarayonini vaqtinchalik to’xtatish uchun pech eshikchasini oching.

   Natija: taom tayyorlash jarayoni to’xtaydi. Tayyorlash jarayonini qayta boshlash uchun, eshikchani yopingva **СТАРТ (Start) tugmachasini** (◇) bosing.

2. Tayyorlash jarayonini to'liq to’xtatish uchun, **СТОП (Stop)** (▽) **tugmachasini** bosing.

   Natija: taom tayyorlash jarayoni to’xtaydi. Tayyorlash parametrlarini tashlab yuborish uchun **СТОП (Stop)** (▽) tugmachasini qayta bosing.

СТОП

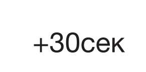
Har qanday sozlamalarni taom tayyorlashdan avval **СТОП (Stop)** (▽) tugmasini bosish orqali tashlab yuborish mumkin.

TAOM TAYYORLASH VAQTINI O’RNATISH

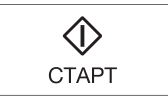


Taom tayyorlash vaqtini **+30 s** tugmasini bosish orqali orttirish mumkin.

1. Tayyorlanish vaqtiga **30 soniya** qo'shish uchun, +30 s tugmasini bosing.



2. **СТАРТ (Start)** (◇) tugmachasini bosing.



ELEKTR QUVVATINI TEJASH REJIMINI YOQISH

Pechda elektr quvvatini tejash rejimi bor. U pech ishlamaganida elektr energiyasini tejash imkoniyatini beradi.

- Agar pech 5 daqiqa davomida ishlatilmasa, u avomatik ravishda elektr quvvatini tejash rejimiga o'tadi. Pechning displeyida hech narsa namoyish etilmaydi va uni ishlatish mumkin emas.



- Elektr quvvatini tejash rejimidan chiqish uchun eshikchani oching. Pechning displeyida «0» namoyish etiladi. Bundan keyin pechni ishlatish mumkin.
- Elektr quvvatini tejash rejimini yoqish uchun, pech boshqaruv panelidagi tegishli tugmani bosing.





RUS TAOMLARINI TAYYORLASH FUNKTSIYASINI ISHLATISH

Tezkor isitish funksiyasi bilan taom tayyorlash vaqti avtomatik ravishda o'rnatiladi.
Tegishli Tezkor isitish tugmachasini kerakli marta bosish orqali porsiyalar miqdorini sozlashingiz mumkin.
Avval tayyorlanayotgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying va eshikchani yoping.

1. **Rus taomlarini tayyorlash** (/ / /) tugmasini bosing kerakli darajada bosing.



2. **СТАРТ (START)** (◇) tugmachasini bosing.



Natija: Tayyorlashni boshlash uchun **СТАРТ (Start)** (◇) tugmasini bosing.
Tayyorlash yakunlangandan keyin:
1) Pech to'rt marta tovushli signal beradi.
2) Tayyorlash tugagani haqida ogohlantiruvchi signal 3 marta beriladi. (har daqiqada bir marta)
3) Keyin yana joriy vaqt namoyish etiladi.

Faqat mikroto'lqinli pechda qo'llash uchun xavfsiz bo'lgan idishlardan foydalaning.

RUS TAOMLARINI DARHOL TAYYORLASH/TAYYORLASH

Quyida keltirilgan jadvalda rus taomlarini tayyorlashning turli dasturlari, mahsulot hajmi, ushlab turish vaqti va tegishli tavsiyalari keltirilgan.

1. NONUSHTA



Kod	Taom	Porsiya miqdori	Ingredientlar
1	**Suli bo'tqasi**	200 g	«Геркулес» ("Gerkules") suli yormasi – 30 g, Shakar – 5 g, Tuz – 0,5 g, Qaynayotgan suv – 150 ml, Sovuq sut – 50 ml
	< Tavsiyalar >		
	Yormani chuqur tarelkaga soling, shakar va tuz qo'shing. Qaynoq suv qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Chuqur plastmassa qopqoq bilan yoping. Tayyorlashni boshlang. Tovushli signaldan keyin bo'tqani pechdan oling. Sut qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqoq bilan yoping va tayyorlash jarayonini davom ettiring.		
2	**Grechkali bo'tqa**	200 g	Grechka yormasi – 100 g, Tuz – 2 g, Qaynayotgan suv – 300 ml
	< Tavsiyalar >		
	Grechka yormasini chuqur tarelkaga soling va tuz qo'shing. Qaynoq suv qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Chuqur qopqoq bilan yoping. Tayyorlashni boshlang.		
3	**Pashot tuxum**	1 dona	Tuxum – 1 dona., Suv – 150 ml, Rus sirkasi 9% – 10-15 ml
	< Tavsiyalar >		
	Suv va sirkali tarelkani mikroto'lqinli pechga soling. Suvni qaynating. Tovushli signaldan so'ng suv va sirkali tarelkani pechdan oling. O'rtada voronka paydo bo'ladigan qilib vilka bilan suvni aralashtiring, va unga tuxumni po'chog'isiz quying. Tayyorlash jarayonini davom ettiring.		

O'ZBEK






Kod	Taom	Porsiya miqdori	Ingredientlar
4	**Yashilli sosiskalar no'xat**	Sosiskalar - 2 dona Issiq no'xat -132 g	Sosiskalar – 2 dona har biri 50 g, Saryog' – 5 g, Konservalangan no'xat -135 g (suvisiz)
	< Tavsiyalar >		
	Sosiskalardan po'stini olib tashlang, vilka bilan teshing va chuqur tarelkaga qo'ying, va saryog' qo'shing. Saryog' ustiga konservalangan no'xatni soling. Tayyorlashni boshlang.		
5	**Quymoq**	130-135 g	Tuxum – 3 dona.; sut – 30 ml; tuz – 2 g
	< Tavsiyalar >		
	Tuxumni sut va tuz bilan ko'pirtiring va tayyor bo'lgan massani tarelkaga soling. Tayyorlashni boshlang.		
6	**Keks**	180 g	Shakar – 45 g; vanilli shakar – 5 g Saryog' – 40 g; tuxum – 1/2 dona. Sut – 30 ml; yumshatgich – 3 g, Un – 100 g
	< Tavsiyalar >		
	Shakar, vanillali shakar va saryog'ni yaxshilab aralashtiring. Ko'pirtirilgan tuxumni qo'shing. Barcha qolgan ingredientlarni qo'shing. Olingan massani yog'langan tarelkaga soling. Tayyorlashni boshlang. Keksni tarelkadan olishdan oldin uni sovuting.		
7	**Limonli sharchalar**	190 g (5 dona)	Un – 100 g; saryog' – 50 g, Shakar – 40 g; tuxum sarig'i – 1 dona., Iliq suv – 1 osh q., Limon tsedrasi. Glazirovka uchun: tuxum sarig'i – 1 dona.; shakar pudrasi – 3-5 g.
	< Tavsiyalar >		
	Barcha ingredientlarni yaxshilab aralashtiring. Besh sharcha tayyorlang. Yog‘ o‘tkazmaydigan qog‘ozga qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganda sharchalar ustini tuxum sarig'i bilan qoplang, shakar pudrasini seping va tayyorlashni davom ettiring. Sovuting.		

2. ЛАНЧ 

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Ingredientlar
1	**Borshch**	340 g	(1) Ishqalangan lavlagi – 50 g, To'g'ralgan karam – 20 g, Ishqalangan sabzi – 15 g, To'g'ralgan piyoz – 10 g, Tomat pastasi – 15 g, Shakar – 5 g, Qaynayotgan suv – 300 ml (2) Mol go'shtidan sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki – 300 ml, Dafna bargi – 1 dona, Rus sirkasi 9% – 5 ml (hohish bo'lsa)
	< Tavsiyalar >		
	Barcha ingredientlarni (1) katta tarelkaga soling va qaynayotgan suvni qo'shing. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganda, tarelka ichidagini yaxshilab aralashtiring, sho'rvani va dafna bargini qo'shing (2). Tayyorlash jarayonini davom ettiring.		
2	**Go'shtli solyanka**	340 g	(1) To'g'ralgan piyoz – 45 g, Mol go'shtli sho'rvasi yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki – 350 ml (2) Kavar – 7 g, Ishqalangan tuzlangan bodring – 50 g Tomat pastasi – 10 g; zaytun – 16 г, Zaytun suvi – 20 ml, Dafna bargi – 1 dona.; go'sht assorti – 30 g, Mol go'shtli sho'rvasi yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki – 415 ml
	< Tavsiyalar >		
	Piyozni katta tarelkaga soling, va qaynayotgan sho'rvani qo'shing (1). Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganda, boshqa ingredientlarni qo'shing (2). Hammasini yaxshilab aralashtiring, sho'rva va dafna bargini qo'shing, va tayyorlash jarayonini davom ettiring.		






Kod	Taom	Porsiya miqdori	Ingredientlar
3	**Tovuq go'shtli ugrali sho'rva**	350 g	Vermishel – 10 g/Tovug filesi – 50 g Ishqalangan sabzi – 15 g/To'g'ralgan piyoz –10 g Tovuq go'shtli sho'rvasi yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki – 440 ml
	< Tavsiyalar >		
	Vermishelni katta tarelkaga soling, qaynayotgan sho'rvani va boshqa barcha ingredientlarni qo'shing. Yaxshilab aralashtiring va tayyorlashni boshlang.		
4	**Cho'chqa bo'yni gorchitsa bilan**	250 g	(1) Cho'chqa bo'yni – 150 g, Ishqalangan sabzi – 20 g, To'g'ralgan piyoz – 20 g, Tovuq go'shtli sho'rvasi yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki – 100 ml (2) Sous uchun aralashma: Un – 5 g, Dijon gorchitsasi – 20 g, Smetana – 30 g / Suv – 50 ml
	< Tavsiyalar >		
	Go'shtni uzun bo'laklarga kesing, sabzavotlarni tayyorlang, va tovuq sho'rvasini qo'shing (1). Yaxshilab aralashtiring va tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha ingredientlarni tayyorlang (2). Pech tovushli signal berganida, go'shtli sho'rvani qo'shing, aralashtiring va tayyorjlash jarayonini davom ettiring.		
5	**Go'shtli Tipratikon**	220 g	(1) Go'sht qiymasi (mol va cho'chqa go'shti) – 120 g (uchga bo'ling), Oddiy qaynatilgan gurunch – 40 g, Tuz – 1 g / Yanchilgan murch – 1/2 g To'g'ralgan piyoz – 20 g Mayda chopilgan sarimsoq piyoz - 3 g Tovuq go'shtli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki – 75 ml (2) Sous uchun aralashma: Un – 5 g / Tomat pasta – 10 g, Suv – 40 ml
	< Tavsiyalar >		
	Go'sht qiymasiga gurunchni qo'shing. Ziravorlarni qo'shing va qo'lda aralashtiring. Uch sharcha tayyorlang. Piyoz va sarimsoq piyozni chuqur tarelkaga soling. Ularning ustiga go'sht sharchalarini qo'ying va sho'rvani qo'shing. Tarelkani pechga soling.(1) Tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha ingredientlarni tayyorlang.(2) Pech tovushli signal berganida, sousni go'sht sharchali sho'rvaga qo'shing. Sharchalarni aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.		
6	**Mevali kompot**	200 ml	Orik qoqisi – 25 g, Olho'ri qoqisi -20 g Quritilgan olma – 15 g, Shakar – 10 g Limon kislotasi – 2 chimdim, Qaynayotgan suv – 450 ml
	< Tavsiyalar >		
	Barcha ingredientlarni katta tarelkaga soling va qaynayotgan suvni qo'shing. Tayyorlashni boshlang.		
7	**Sabzavotlardan sho'rva**	350 g	Muzlatilgan sabzavotlar – 150 g, Sabzavotli sho'rvasi yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki – 250 ml
	< Tavsiyalar >		
	Barcha ingredientlarni katta tarelkaga soling va qaynayotgan sho'rvani qo'shing. Tayyorlashni boshlang.		
8	**Chuchvara**	185 g (15 dona)	Muzlatilgan chuchvara – 15 dona (10-12 g bir donasi.), Tovuq go'shtli sho'rvasi yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki – 500 ml, No'xatli murch – 3-5 dona, Dafna bargi – 1 dona
	< Tavsiyalar >		
	Barcha ingredientlarni katta chuqur tarelkaga soling va qaynayotgan suvni qo'shing. Aralashtiring. Chuqur plastmassa qopqoq bilan yoping. Tayyorlashni boshlang.		







O'ZBEK

3. TUSHLIK

Ужин

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Ingredientlar
1	**Olxo'ri qoqili tovuq oyoqlari**	325 g 2 dona	To'g'ralgan piyoz – 15 g To'g'ralgan sabzi – 20 g Tovuq oyog'i – 2 dona. (160-180 g) Olxo'ri qoqi – 5-7 dona. (50 g) Tovuq go'shtli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki – 200 ml
	< Tavsiyalar >		
	Piyoz va sabzini chuqur tarelkaga soling. Tepasiga tovuq oyoqlarinig qo'ying, olxo'ri qoqi va sho'rvani qo'shing. Tarelkani mikroto'lqinli pechga soling. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida, oyoqlarni aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.		
2	**Qaynatilgan kurka go'shti sabzavot bilan**	315 g	Kurka filesi – 150 g, To'g'ralgan tsukkini – 50 g To'g'ralgan piyoz – 15 g, To'g'ralgan sabzi – 20 g Tovuq go'shtli sho'rvasi yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki – 150 ml
	< Tavsiyalar >		
	Barcha ingredientlarni chuqur tarelkaga soling va qaynayotgan sho'rvani qo'shing. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida, file bo'laklarini aylantiring, sabzavotlarni aralashtiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.		
3	**To'liq pishirilgan kartoshka**	140-180 g 1-2 dona	Katta kartoshka – 160 g – 200 g; 1-2 dona
	< Tavsiyalar >		
	Kartoshkani tozalang va po'stini oling. Uni mikroto'lqinli pechga soling. Tayyorlashni boshlang. Stolga qo'yishdan oldin saryog', smetana, pishloq va hohishingizga qarab boshqa ziravorlarni qo'shing.		
4	**Ratatuy**	260 g	Mayda to'g'ralgan tsukkini – 100 g Mayda to'g'ralgan sabzi – 60 g Mayda to'g'ralgan bolgar qalampiri – 75 g Mayda to'g'ralgan piyoz – 45 g Mayda chopilgan sarimsoq piyoz – 6 g Tomat pasta – 10 g (mayoran yoki bazilik qo'shish mumkin), Sabzavotli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki – 130 ml
	< Tavsiyalar >		
	Barcha ingredientlarni chuqur tarelkaga qo'ying. (Majoran va rayhon qo'shing). Yaxshilab aralashtiring. Tayyorlashni boshlang.		
5	**Eski ruscha baliq**	340 g	(1) To'g'ralgan lavlagi – 30 g To'g'ralgan sabzi – 30 g To'g'ralgan piyoz – 15 g Baliq/tovuq go'shtli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki – 200 ml (2) Sous uchun aralashma: Un – 10 g, Tomat pasta – 10 g Smetana – 30 g, Suv – 50 ml (3) Karp va sudak filesi – 150 g Dafna bargi – 1 dona
	< Tavsiyalar >		
	Barcha ingredientlarni chuqur tarelkaga soling va qaynayotgan sho'rvani qo'shing.(1) Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganda, sous uchun aralashma, sabzavotlar va sho'rvani aralashtiring.(2) Baliq va dafna bargini qo'shing (3). Tayyorlash jarayonini davom ettiring.		





Kod	Taom	Porsiya miqdori	Ingredientlar
6	**Lososdan steyk-kapalak**	125 g	Kapalak shaklidagi losos steyki – 150-170 g Tuz – 1 g; suv – 20 g (Limon yoki apelsin sharbati – 10 g)
	< Tavsiyalar >		
	Losos steykiga ziravorlarni qo'shing. Uni tarelkaga soling va suv qo'shing. (Hohish bo'lsa sharbatini qo'shing). Tarelkani mikroto'lqinli pechga soling va tayyorlashni boshlang.		
7	**Saryog'li sousli bug'dagi baliq**	120 g + 53 g sous	Treska filesi – 140-150 g (yoki sudak filesi) Limon – 10 g (siqilgan sharbat) Tuz – 1 g, Suv – 20 g, Dafna bargi – 1 dona. Sous: Qaynatilgan tuxum – 20 g (1\2 tuxum) Chopilgan petrushka – 3-5 g Saryog' – 30 g (mikroto'lqinli pech 800 Vt – 1 daq)
	< Tavsiyalar >		
	Baliq filesiga ziravorlar qo'shing. Uni tarelkaga soling va suv qo'shing. Tarelkani mikroto'lqinli pechga soling va tayyorlashni boshlang. Sousni alohida tayyorlagan. Tuxumni qaynating va mayda qilib to'rg'ang. Petrushkani choping va saryog'ni eriting. Barcha ingredientlarni qo'shing va baliq ustiga qo'ying.		

4. BAYRAM TAOMLARI



Kod	Taom	Porsiya miqdori	Ingredientlar
1	**Moskva balig'i**	270 g	(1) Shampin'onlar – 30 g Sudak filesi – 150 g; o'simlik moyi – 5 g (2) Smetana – 15 g (3) Pishirilgan kartoshka yumaloq bo'laklari – 2 dona har biri 60-70 g; smetana – 15 g; tuz – 5 g, Yanchilgan oq qalampir – 1/2 g Ishqalangan pishloq – 25 g
	< Tavsiyalar >		
	Qo'ziqorinlarni chuqur tarelkaga soling, yoniga baliqni soling. O'simlik yog'ini quying (1). Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganda, smetana porsiyasining yarmini chuqur tarelkaga soling (o'rtasiga) (2). Shu smetanaga qo'ziqorinlarni soling. O'sha yerga baliqni soling. Ziravorlarni soling. Baliq atrofga kartoshkani soling. Kartoshkaga pishloq seping (3). Tayyorlash jarayonini davom ettiring.		
2	**Qiymali qalampir**	480-500 g 2 dona	(1) Bolgar qalampiri – 2 dona har biri 80 g Go'sht qiyma (mol va cho'chqa go'shti) – 150-190 g (ikkiga bo'ling), Oddiy qaynatilgan gurunch – 10-20 g, Tuz – 5 g; yanchilgan murch– 1/2 g, Mol go'shtli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki – 150 ml (2) Sous uchun aralashma: Un – 5 g; tomat pasta – 10 g, Suv – 50 ml
	< Tavsiyalar >		
	Go'sht qiymasiga gurunchni qo'shing. Ziravorlarni qo'shing va qo'lda aralashtiring. Qalampirning o'rtasini va urug'larini olib tashlang. Qalampirni go'sht bilan to'ldiring. Uni chuqur tarelkaga soling va sho'rvani qo'shing (1). Tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha ingredientlarni tayyorlang (2). Pech tovushli signal berganda, aralashmani go'shtli qalampirli sho'rvaga soling. Qalampirni aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.		



O'ZBEK

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Ingredientlar
3	**Sabzavotli forel**	210-240 g	Saryog' – 10 g (2 x 5 g) To'g'ralgan sabzi – 35 g To'g'ralgan piyoz – 25 g Mayda chopilgan sarimsoq piyoz – 3 g Mayda chopilgan selderey barglari – 5 g Forel – 1 dona – 220-250 g, Tuz – 1 g Yanchilgan oq qalampir – 1/2 g, Saryog'– 5 g
	< Tavsiyalar >		
	Yog' o'tkazmaydigan qog'oz o'rtasini saryog' bilan yog'lang. Qog'ozga sabzi, piyoz, sarimsoq piyoz, va seldereyni qo'ying. Ziravorli forelni sabzavotlar ustiga qo'ying. Baliqning ust qismini saryog' bilan yog'lang. Qog'oz bilan qoplang. Tarelkani mikroto'lqinli pechga soling va tayyorlashni boshlang.		
4	**Bug'da lososdan steyk**	150-170 g	Suyak va terili losos steyki – 200-250 g, Tuz – 1 g, Limon – 15 g (limon sharbati), Suv – 20 g
	< Tavsiyalar >		
	Losos steykiga ziravorlarni qo'shing. Uni tarelkaga soling va suv qo'shing. Tarelkani mikroto'lqinli pechga soling va tayyorlashni boshlang.		
5	**Azu**	250 g	(1) Cho'chqa bo'yni bir bo'lakda – 170 g To'g'ralgan piyoz – 20 g Tovuq go'shtli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki – 100 ml (2) Sous uchun aralashma: Un – 5 g Tomat pasta – 15 g, Suv – 50 ml Ishqalangan tuzlangan bodring – 30 g
	< Tavsiyalar >		
	Go'sht va piyozni chuqur tarelkaga joylashtiring va sho'rvani qo'shing.(1) Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berishi bilan go’shtni ag’daring va sous uchun aralashmani (2) sabzavot, sho'rva va go'shtga qo'shing. Aralashtiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.		

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Ingredientlar
6	**Pishloq va pomidorli sudak**	150 g	Sudak filesi – 80-100 g (yoki karp), Mayonez – 10 g, Tuz – 1 g, Aylanma sifatida kesilgan pomidor – 50 g, Ishqalangan pishloq – 20 g
	< Tavsiyalar >		
	Baliq filesini mayonez bilan surting va tuz qo'shing. Baliq ustiga pomidor qo'ying, va ularni tish kovlagich bilan sanching. Ustindan pishloq seping. Tarelkaga qo'ying va tayyorlashni boshlang. Tish kovlagichni oling.		
7	**Klyukvali mors**	200 ml	Muzlatilgan klyukva - 50 g Shakar - 35 g, Suv - 200 ml
	< Tavsiyalar >		
	Muzlatilgan klyukvani mikser bilan maydalang. Barcha ingredientlarni katta tarelkaga qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Sovuting va suzing.		
8	**Pechenye**	160 g (2 x 80 g)	Un – 85 g, Shakar pudrasi – 25 g, Saryog' – 50 g, Tuxum – 1/2 dona. Tuz – 1 g
	< Tavsiyalar >		
	Un, shakar pudrasi va saryog'ni yaxshilab aralashtiring. Tuz va tuxumni qo'shing. Yaxshilab aralashtiring. Xamirni ikki yumaloq yassi pechenyega bo'ling. Ularni pergament qog'oz bilan qoplangan aylanma patnisga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang.		

ME73MR_BWT_DE68-04091B-04_UZ.indd 20 2014-07-17 1:40:30



AVTOMATIK TEZLASHTIRILGAN MUZDAN TUSHIRISH REJIMINI ISHLATISH

Avtomatik tezlashtirilgan muzdan tushirish rejimida go'sht, parranda, baliq, meva va reza mevalarni muzdan tushirish mumkin.
Muzdan tushirish vaqti va quvvat darajasi avtomatik ravishda o’rnatiladi. Dastur va taom og'irligini belgilash yetarli.

Mikroto'lqinli pech uchun xafsiz bo'lgan idishlardan foydalaning.

Muzlatilgan mahsulotlarni aylanuvchi patnisning markaziga qo’ying va eshikchani yoping.

1. **Ускоренная разморозка (Tezlashtirilgan muzdan tushirish)** ( ) tugmasini bosing.

   Ускоренная разморозка

   Natija: displeyda quyidagi namoyish etiladi:



Ускоренная разморозка (Tezlashtirilgan muzdan tushirish) ( ) tugmasini muzdan tushirilayotgan mahsulotlar turiga qarab yana bir marta yoki bir necha marta bosing. Batafsil ma'lumot olish uchun keyingi betdagi jadvalga qarang.

2. Mahsulotlar og'irligini **100 g** tugmasi bilan tanlang. Mahsulotlarning maksimal og'irligi — 1500 g.

   100Г

3. **СТАРТ (Start)** ( ) tugmachasini bosing.

   СТАРТ

   Natija:
   - muzdan tushirish boshlanadi.
   - Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tganidan keyin pech mahsulotlarni aralashtirish kerakligini eslatish uchun tovushli signal beradi.
   - Muzdan tushirishni davom ettirish uchun **СТАРТ (Start)** ( ) tugmasini bosing.

Mahsulotlarni qo’l rejimida ham muzdan tushirish mumkin. Buning uchun 180 Vt quvvatida tayyorlash va isitish rejimini tanlang. Batafsil ma'lumotlar «Mahsulotlarni tayyorlash va isitish» bo'limida 13 betda.

TEZLASHTIRILGAN AVTOMATIK MUZDAN TUSHIRISH SOZLAMALARI

Quyida keltirilgan jadvalda tezlashtirilgan avtomatik tarzda muzdan tushirishning turli dasturlari, mahsulot hajmi, ushlab turish vaqti va tegishli tavsiyalar keltirilgan. Muzdan tushirishdan avval har qanday o’rama materiallarni olib tashlash kerak. Go’sht, tovuq, baliq, meva va reza mevalarini keramik tarelkaga joylashtiring.

Kod/Mahsulot	Porsiya miqdori	Ushlab turish vaqti	Tavsiyalar
1. Go'sht	200–1500 g	20–90 daq	Chiqib turgan joylarini alyumin folga bilan o'rang. Pech tovushli signal berganida, go’shtni aylantiring. Ushbu dastur mol go'shti, qo'y go'shti cho'chqa go'shti, bifshteks, kotletalar va go'sht farshini tayyorlash uchun to'g'ri keladi.
2. Parranda go'shti	200–1500 g	20–90 daq	Oyoqlar va qanotlar uchlarini alyumin folga bilan o'rang. Pech tovushli signal berganida, parranda go’shtini aylantiring. Ushbu dastur parrandani to'laligicha va alohida qismlarini tayyorlash uchun to'g'ri keladi.
3. Baliq	200–1500 g	20–80 daq	Baliq dumini alyumin folga bilan o'rang. Pech tovushli signal berganida, baliqni aylantiring. Ushbu dastur baliqni to'laligicha va filesini tayyorlash uchun to'g'ri keladi.
4. Meva va reza mevalar	100–600 g	5–20 daq	Mevalarni yassi shisha tarelkaga teng qilib terib chiqing. Bu dastur mevalarning barcha turlari uchun mos keladi.

O'ZBEK



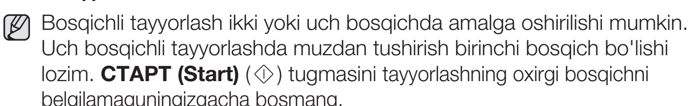


BIR NECHA BOSQICHDA TAOM TAYYORLASH

Mikroto’lqinli pechni uch bosqichda taom tayyorlaydigan tarzda dasturlab qo’yish mumkin.

Masalan: siz mahsulotlarni muzdan tushirib, har bir bosqichdan keyin yangi tayyorlash rejimini belgilamasdan taom tayyorlamoqchisiz. Shunday qilib, 500 g baliqni quyidagi uch bosqichda muzdan tushirish va tayyorlash mumkin:

- muzdan tushirish;
- tayyorlash I;
- tayyorlash II.



Bosqichli tayyorlash ikki yoki uch bosqichda amalga oshirilishi mumkin. Uch bosqichli tayyorlashda muzdan tushirish birinchi bosqich bo'lishi lozim. **СТАРТ (Start)** (◇) tugmasini tayyorlashning oxirgi bosqichni belgilamaguningizgacha bosmang.

1. **Ускоренная разморозка (Tezlashtirilgan muzdan tushirish)** (⁂) tugmachasini bir marta yoki bir necha marta bosing.



2. Mahsulotlar og'irligini **100 g** tugmachasini kerakli darajagacha bosing (masalan, 500 g).

100Г

3. **СВЧ**.
   Mikroto'lqinlar rejimi I tugmasini bosing:
   ; Zarur bo'lganda **СВЧ** tugmasini bir marta yoki bir necha marta bosib quvvat darajasini tanlang (masalan, 600 Vt).



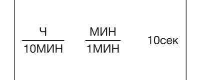
4. **10 мин (10 daq)**, **1 мин (daq)** va **10 с (soniya)** tugmachalarini kerakli darajagacha bosib, tayyorlash vaqtini o'rnating (masalan, 4 daq).



5. **СВЧ**.
   Mikroto'lqinlar rejimi II tugmasini bosing:
   ; Zarur bo'lganda **СВЧ** tugmasini bir marta yoki bir necha marta bosib quvvat darajasini tanlang (masalan, 450 Vt).



6. **10 мин (10 daq)**, **1 мин (daq)** va **10 с (soniya)** tugmachalarini kerakli darajagacha bosib, tayyorlash vaqtini o'rnating (masalan, 5 daq).



7. **СТАРТ (Start)** (◇) tugmachasini bosing.
   Natija: uch rejim tanlanadi: muzdan tushirish va tayyorlash I va II. Tanlangan rejimga qarab, muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tganidan so'ng pech mahsulotlarni aylantirish kerakligini eslatish uchun tovushli signal beradi.
   - Pech tayyorlash jarayoni tugaganida to'rt marta tovushli signal beradi.






IDISH TANLASH BO’YICHA QO’LLANMA

Mikroto'lqinli pechda mahsulotlarni tayyorlash jarayonida mikroto’lqinlar taom ichiga kirishlari va foydalaniladigan idishlardan qaytmasliklari va ularga singmasliklari kerak. Shuning uchun idishlarni tanlashda juda ehtiyot bo’lish kerak. Agar idishda mikroto’lqinli pechlarda foydalanish mumkinligi ko’rsatib qo’yilgan bo’lsa, havotirlanish kerak emas. Quyidagi jadvalda turli oshxona anjomlari keltirilgan va ularning mikroto’lqinli pechda foydalanish turlari ko’rsatilgan.

Idish turi	Mikroto‘lqinli pechda foydalanish uchun yaroqliligi	Izohlar
Alyuminiy folga	✓ ✗	Taomni kuyib ketishdan himoya qilish uchun oz miqdorda ishlatilishi mumkin. Agar folga pech devoriga juda yaqin joylashgan bo‘lsa yoki folga juda ko‘p miqdorda ishlatilayotgan bo‘lsa, uchqunlanish hosil bo‘lishi mumkin.



Idish turi	Mikroto‘lqinli pechda foydalanish uchun yaroqliligi	Izohlar
Qizdirish uchun idish	✓	Oldindan sakkiz daqiqadan ko’p qizdirmang.
Chinni va sopol buyumlar	✓	Metall bezaksiz chinni, keramika, sir bilan qoplangan keramika va Xitoy chinnisini mikroto'lqinli pechda ishlatish mumkin.
Bir martalik karton idishlar	✓	Ba’zi bir muzlatilgan mahsulotlar ana shunday o‘raladi.
Tez tayyorlanadigan taomlar ishlab chiqaruvchilar tomonidan ishlatiladigan o‘ram		
• Polistirol stakanchalar shaklidagi konteynerlar	✓	Taomni isitish uchun ishlatilishi mumkin. Polistirolning qizib ketishi erishga olib kelishi mumkin.
• Qog’oz paketlar yoki gazetalar	✗	Yonib ketishi mumkin.
• Ikkilamchi xomashyodan tayyorlangan qog’oz yoki metal bezak	✗	Uchqunlanishni keltirib chiqarishi mumkin.
Shisha idish		
• Pech va servirovkada qo'llash uchun idish	✓	Metall bezagi bo‘lmasa, ishlatish mumkin.
• Yupqa shisha idish	✓	Taom va suyuqliklarni isitish uchun foydalanish mumkin. Yupqa shisha keskin qizgan paytda sinishi yoki yorilishi mumkin.
• Shisha bankalar	✓	Ishlatishdan avval qopqog‘ini olib qo‘yish kerak. Faqat isitish uchun yaroqli.
Metall idishlar		
• Tarelkalar	✗	Uchqunlanish yoki alangalanishni keltirib chiqarishi mumkin.
• Muzlatilgan mahsulotlar uchun metall qisqichli o'ram	✗	
Qog'oz idish		
• Tarelkalar, stakanchalar, salfetkalar va oshxona qog‘ozi	✓	Qisqa vaqtda tayyorlash va isitish uchun. Shuningdek, ortiqcha namlikni yutish uchun yaroqli.
• Qayta ishlangan qog'oz	✗	Uchqunlanishni keltirib chiqarishi mumkin.
Pastik idish		
• Konteynerlar	✓	Faqat issiqlikka chidamli termoplastik. Boshqa ayrim plastiklar yuqori harorat ta’sirida qiyshayib qolishi, rangini yo‘qotishi mumkin. Melaminli plastikdan foydalanmang.
• Qoplovchi plyonka	✓	Namlikni ushlab turish uchun qo’llanishi mumkin. Taomga tegmasligi kerak. Plyonkani olayotganda ehtiyot bo’ling, chunki tashqariga chiqayotgan issiq bug’ kuyishga olib kelishi mumkin.
• Muzlatilgan mahsulorlar uchun paketlar	✓✗	Faqat issiqqa chidamli yoki qaynatish mumkin bo'lgan Germetik yopilgan bo’lmasligi kerak. Kerak bo'lganda vilka bilan teshib qo'ying.
Parafinlangan yoki yog‘ o‘tkazmaydigan qog‘oz	✓	Namlikni ushlab turish va sachrashning oldini olish uchun ishlatilishi mumkin.

✓ **Tavsiya qilinadi**

✓✗ **Ehtiyotkorlik bilan foydalaning**

✗ **Xavfli**

O'ZBEK







NOSOZLIKLARNI BARTARAF ETISH

Agar sizda quyida keltirilgan muammolardan birortasi mavjud bo'lsa, berilgan maslahatlar bilan hal qilishga harakat qiling.

O'ZBEK



Bu oddiy holat.

- Pech ichida namlikning kondensatsiyalanishi.
- Eshikcha va tashqi qoplama atrofidagi havo oqimi.
- Eshikcha va tashqi qoplama atrofidagi yorug'lik shu'lalari.
- Eshikcha perimetri bo'ylab yoki ventilyatsiya tirqishlaridan chiqayotgan bug'.

(◇) tugmasi bosilganda pech ishga tuhsmayapti.

- Eshikcha to'liq yopilganmi?

Taom umuman tayyorlanmayapti.

- Tayyorlanish vaqtini to'g'ri belgiladingizmi va (◇) tugmachasini bosdingizmi?
- Eshikcha yopilganmi?
- Elektr tarmog'idagi yuklamani oshirib yubormadingizmi va eruvchan saqlagichning kuyishiga yoki himoya avtomatining ishlab ketishiga sabab bo'lmadingizmi?

Taom haddan tashqari pishib ketgan yoki yaxshi pishmagan.

- Taomning ushbu turi uchun tayyorlanish vaqti to'g'ri tanlanganmi?
- Quvvatning tegishli darajasi tanlanganmi?

Chiroq ishlamayapti.

- Xavfsizlik choralari uchun chiroqni o'zingiz almashtirmasligingiz kerak. Iltimos, chiroqni malakali muhandis almashtirishini kelishtirish uchun eng yaqin joylashgan vakolatli Samsung-ning mijozlarga xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

Pech radio yoki televizorlarning ishida shovqin hosil qilyapti.

- Pech ishlayotgan paytda televizor yoki radioning ishida kuchsiz shovqinlar kuzatilishi mumkin. Bu oddiy holat. Bu muammoni hal qilish uchun pechni televizorlar, radiolar yoki antennalardan uzoqroqda o'rnating.
- Agar pech mikroprotsessori shovqinlarga ta'sirchan bo'lsa, unda displeydagi ko'rsatkichlar tashlab yuborilishi mumkin. Bu muammoni hal qilish uchun elektr tarmog'iga ulash shnuri vilkasini rozetkadan uzing va qaytadan ulang. Vaqtni qaytadan o'rnating.

Pechda uchqunlanish va qarsillash (elektr yoyi) kuzatilmoqda.

- Metall bezagi bor idishdan foydalanmayapsizmi?
- Pechda vilka yoki boshqa metall buyumlarni qoldirmaganmisiz?
- Alyuminiy folga ichki devorlarga juda yaqin turmaganmi?



Agar muammoni yuqoridagi yo'riqnomalarni o'qigandan keyin ham hal eta olmagan bo'lsangiz, o'zingizga yaqin bo'lgan SAMSUNG kompaniyasining yaqinroqda joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling. Iltimos, quyidagi ma'lumotlarni o'qib oling;

- Model nomi va seriya raqami, ular odatda pechning orqa paneliga yozilgan bo'ladi
- Kafolat ma'lumotlari
- Muammoning aniq bayoni

Keyin mahalliy dilerga yoki SAMSUNG kompaniyasining sotuvdan keyin xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

TEXNIK XARAKTERISTIKALARI

Samsung kompaniyasi o'z mahsulotlari sifatini muntazam ravishda takomillashtirib boradi. Qurilmaning texnik xarakteristikalari va mazkur yo'riqnoma oldindan xabardor qilinmasdan o'zgartirilishi mumkin.



Model	ME73MR
Elektr toki manbai	230 Vt, 50 Gts
Iste'mol qilinadigan quvvat Mikroto'lqinlar	 1150 Vt
Chiqish quvvati	100 Vt, 800 Vt (IEC-705)
Ishchi chastotasi	2450 MGts
Magnetron	OM75S(31)
Sovutish usuli	Sovutuvchi ventilyator
O'lchamlari (K x B x Ch) Tashqi yuzalari Pech kamerasi	 489 x 275 x 325 mm 330 x 211 x 309 mm
Hajmi	20 litr
Massasi Sof og'irligi	 Taxminan 11,5 kg



BELGILAR UCHUN

Normal sharoitlarda belgilangan
maqsadda foydalanishi kerak
Xizmat muddati: 7 yil





MALAYZIYADA ISHLAB CHIQARILGAN
ISHLAB CHIQARUVCHI : SAMSUNG
TOVAR SERTIFIKATLANGAN : ALTTEST





MANZIL:
Samsung Elektroniks (M) Sdn. Bxd. (SEMA),
Lot2, Lebux 2, Nord Klang Streyts,
Eria 21, Indastrial Lark, 42000 Port
Klang, Seleangor, Malayziya.

SAVOLLARYOKI FIKRLAR PAYDO TUG'ILGANIDA

MAMLAKAT	TELEFON	VEB-UZEL
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DE68-04091B-04